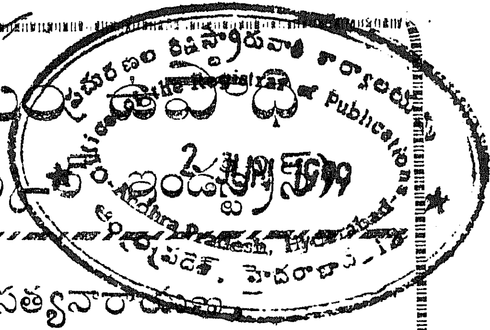
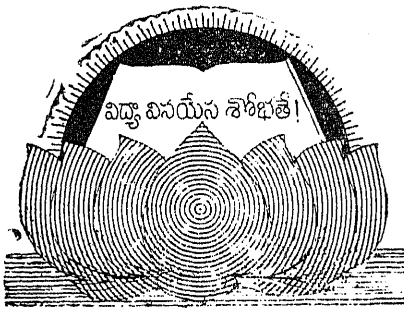




యర్రా సత్యనారాయణ

B.Sc., B.Ed,,

కంకటపాలెం-522 317. బాపట్ల మండలం.



☎ 08644-23037

JP PUBLICATIONS

జనప్రియ పబ్లికేషన్స్,

అగ్నికుల క్షత్రియుల వారి వీథి-II,

గంగానమ్మపేట, తెనాలి-522 201.

# "SWAYAM UPAADHI"

(Small-Scale Industries)

By : YARRA SATYANARAYANA, B.Sc., B.Ed.


| | |
|---|---|
| ముద్రణ :<br>నవంబర్, 1997. | Edition :<br>November, 1997. |
| అన్ని హక్కులు<br>జనప్రియ పబ్లికేషన్స్,<br>తెనాలి - వారివి. | All rights reserved by :<br>**Janapriya Publications**-Tenali. |
| వెల :<br>రూ॥ 24-00. | **Price :**<br>Rs. **24-00** |
| ముఖ చిత్రము :<br>ఎల్. రమేష్‌బాబు,<br>విజయవాడ-2. | Cover Design :<br>**L. Ramesh Babu,**<br>Vijayawada-2. |
| ముద్రణ :<br>జనప్రియ ప్రింటర్స్,<br>తెనాలి-522 201. | Printed at :<br>**Janapriya Printers,**<br>Tenali-522 201. |
| ముఖచిత్ర ముద్రణ :<br>ఐడియల్ ప్రాసెస్,<br>శివకాశి-626 123. | Cover Printers :<br>**Ideal Process,**<br>Sivakasi-626 123. |

ప్రతులకు : *For Copies :*

Janapriya Publications,
Agnikula Kshatriyula vari Street-II,
*Ganganamma Pet, TENALI-522 201.*

4CCNO 20768



# విషయసూచిక

Acc No 20968



# ము ం దు మా ట

చిన్న తరహా పరిశ్రమలను స్థాపించుటకు- పెద్ద పెద్ద చదువులు అక్కఱలేదు! గొప్ప మేధస్సుతో పనిలేదు!!

అంకిత భావముతో, శ్రద్ధతో, ఓర్పుతో- ఉత్సాహముగా తమ పని తాము చేసికోగలిగిన వారందఱూ- స్త్రీ-పురుష భేదము లేకుండా ఈః చిన్ని పుస్తకమందు పేర్కొన్న- "కుటీర పరిశ్రమ"లను ఏర్పాటు చేసికోవచ్చు నని నేను విశ్వసిస్తున్నాను.

"కుటీర పరిశ్రమ"లను స్థాపించి, 'స్వయం ఉపాధి'కి మార్గము సుగమము చేసికోవడానికి ముందు- పరిశ్రమలు, షాప్‌లు, సంస్థలను స్థాపించుకొన్న యజమానులను కలసికొని- 'ఋణ మంజూరి' వివరాలు, అందలి సాధక-బాధకాలు మున్నగు విషయాల గుఱించి విశదముగా తెలిసికొనుట ఎంతో ఉపయుక్తముగా ఉంటుంది. అదే విధముగా- 'ఋణాలు' మంజూరు చేసే- 'బ్యాంక్స్', 'ఫైనాన్స్ కార్పొరేషన్'ల యొక్క 'మేనేజర్స్'ను నేరుగా సంప్రదించుట వలన మీకు విలువైన సమాచారము లభిస్తుంది.

ఆర్థికముగా అవకాశమున్నవారు- 'ఋణ సహాయము' కొఱకు ఎదురు చూడకుండా- స్వంత పెట్టుబడితో, అనుకూలమైన ప్రదేశములో- పరిశ్రమను స్థాపించుకొనుట వలన- మానసికముగా ఎంతో స్థైర్యముగా ముందుకు సాగుటకు దారి సుగమముగా ఉంటుంది.

అవకాశాలు లేనివారు- ప్రైవేట్ వ్యక్తుల దగ్గఱ 'ఋణము' తీసి కొనే కంటే- ప్రభుత్వ పరముగా 'సబ్సిడీ' వచ్చే 'ఋణాలు' కొఱకు ప్రయత్నించి, సాధించుకొంటే- ఆర్థికముగా కొంత కలసి వస్తుంది. ఏ పని చేయుటకైనా అతి ముఖ్యమైనది- 'ఆత్మ విశ్వాసము'ని ముందడుగు వేయండి! విజయము మీదే!!

"శ్రమ యేవ జయతే!" అను 'శ్రుతి' వాక్యమును అక్షర సత్యమని నమ్మి పురోగమించండి! మీ తోటి వారికి 'మార్గదర్శకులు' కండి!! దేశ సంపదను పెంచుటకు- 'చిన్న తరహా పరిశ్రమ'లదే ప్రథమ స్థానమని నిరూపించుటలో మీరూ భాగస్వాములు కండి!!!

"చంద్రునికో నూలు పోగు"లా అఖిలాంధ్ర సోదరీ-సోదరుల ఉపయోగార్థము కూర్చిన- ఈ చిన్ని పొత్తము ఇసుమంతైన సార్థకత చేకూర్చాలని ఆశిస్తూ.............................. మీ ...........................

కంకటపాలెం
1-10-1997

యఱ్రా సత్యనారాయణ
B.Sc., B.Ed.

# ఉపాధి కోరువారికి శుభవార్త!

'బాల్ పాయింట్ రీఫిల్స్' మరియు 'Use and throw' లైప్ బాల్‌పాయింట్ పెన్స్" తయారీ ద్వారా సుమారు Rs. 7500/- ల పెట్టుబడితో- కనీసము నెల నెలా Rs. 2500/- లకు పైగా లభించే- లాభదాయకమైన 'కుటీర పరిశ్రమ'!

**మనవి :**

ఉద్యోగాలు లభించుట అరుదైన ఈ తరుణములో- అటు విద్యా వంతుల, ఇటు స్వల్ప విద్యావంతుల ఉభయులకూ అత్యుత్తమ లాభాన్ని ఆర్జించి పెట్టే సులభమైన- ఈ 'చిన్ని కుటీర పరిశ్రమ'ను గురించి తెలిసికోండి!

సంపన్నులు-సామాన్యులు; పెద్దలూ-పిన్నలూ; అన్ని వృత్తుల వారందరూ ఈ రోజులలో వాడేవి బాల్‌పాయింట్ పెన్స్! వీటిలో 1] "Use and throw (వ్రాసిపారేసేవి) లైప్ బాల్ పాయింట్ పెన్స్", 2] రీఫిల్ ఐపోగానే- మరలా కొత్త రీఫిల్ వేసి ఉపయోగించే పెన్స్ అనునవి ఉంటాయి. మొదటి రకము లేక రెండవ రకమునకు కావలసిన రీఫిల్స్‌ను తయారుచేసి కొనుటకు కావలసిన మెషినరీ మరియు ముడిపదార్థములు (Raw Materials) సరసమైన ధరలకు మేము సప్లై చేయగలము.

**మెషినరీ ప్రత్యేకతలు :**

1] ఈ మెషినరీని ఒక మామూలు చెక్క టేబిల్ పైన ఫిట్ చేసికోవచ్చును.

2] ఐదు చిన్న పరికరాలతో వుండే ఈ 'మెషినరీ యూనిట్' బరువు సుమారు 50 Kg.ల లోపు వుంటుంది. దీనికి అంతగా 'కరెంట్'తో పని వుండదు.

3] పెద్దా-చిన్నా, ఆడా-మగా ఎవరైనా ఈ మెషినరీని ఆపరేట్ చేయవచ్చును.

4] మెషినరీ కొనుగోలు సందర్భములో- మెషినరీ పని విధానము, ఫిట్ చేసే పద్ధతి, ముడి పదార్థముల వినియోగములను-'డెమాన్‌స్ట్రేషన్' ద్వారా వివరించగలము.

**ముఖ్య గమనిక** :- స్వయముగా వచ్చి కొనుగోలు చేయదలచిన వారు- ముందుగా మాకు తెలియజేసి, మా లెటర్ మీకు అందిన తరువాత రావలసి వుంటుంది. బ్యాంక్ ద్వారా తెప్పించుకోదలచిన వారు సగము మొత్తమునకు అడ్వాన్స్‌గా.... "దినకర్ ఎంటర్ ప్రైజెస్, తెనాలి" పేరు మీద D.D. పంపితే- మిగతా మొత్తానికి 'బ్యాంక్' ద్వారా పంపగలము. ఆర్డర్ అందిన తరువాత 15 రోజులలో మెషినరీ పంపబడగలదు.

పూర్తి వివరములకు సంప్రదించండి :

M/s దినకర్ ఎంటర్ ప్రైజెస్,

D.No. 2-2-46, (మేడపైన),

అశోకా పెన్ వర్క్స్ బిల్డింగ్ కాంప్లెక్స్, గాంధీచౌక్,

తెనాలి-522 201.

PART - I

# కుటీర పరిశ్రమలు

## 1. స్క్రీన్ ప్రింటింగ్
## (Screen Printing)

### ఫిల్మ్ ప్రోసెసింగ్ పద్ధతి :-

కస్టమర్ ఇచ్చిన వివరాలను- వారి అభిరుచిని బట్టి కంప్యూట ప్రింటింగ్‌తోగానీ, కమ్మర్షియల్ డిజైన్స్ చేసే ఆర్టిస్ట్ (చిత్రకారుడు) వద్ద గానీ తీసికొని వెళ్ళి డిజైన్ చేయించాలి. కంప్యూటర్ మీద ముందు చిత్తుగా ప్రతిని తీసి- మార్పులు, చేర్పులు ఏమైనా ఉంటే- సరిదిద్ది, ఫైన ప్రూఫ్ తీయించుకోవాలి. ఈ ప్రూఫ్‌నే స్క్రీన్ ప్రింటింగ్‌లో ఉపయోగిం వచ్చును. ఐతే ఆర్టిస్ట్ చేత గీయించే డిజైన్‌ను తిరిగి మార్చే అవకాశ లేనందున జాగ్రత్తగా గీయించుకోవాలి. ఆర్టిస్ట్ దగ్గఱకు కస్టమర్‌ను తీ కొని వెళ్ళుట మరీ మంచిది.

### ప్రోసెసింగ్ :

ప్రోసెసింగ్‌ను స్వయముగా ఇంటి వద్దనే గాని, లేదా ఫోట స్టూడియో వారి సహాయముతోగాని చేయించవచ్చు. ఈ విధానములో ఏ పరికరాలు కావాలో తెలిసికొందాము.

### కావలసిన పరికరాలు :

1] ఫోటో ఎన్‌లార్జర్, 2] పింగాణి ట్రేలు-3, 3] సేఫ్టీ లైట్స్-2, 4] హైపో సాల్ట్, 5] ఫైవ్‌స్టార్ ఫిల్మ్, 6] లిత్ ఫిల్మ్, 7] A, B లిత్ డెవలపర్స్, 8] ఫ్రేమ్.

**విధానము :-**

1] కంప్యూటర్ మీద ప్రింట్ చేయించిన లేదా ఆర్టిస్ట్‌చేత గీయించు కొన్న డిజైన్‌ను ఎన్‌లార్జర్ క్రింద ఉంచి, టేబుల్ లైట్స్ సహాయముతో రెండు వైపులనుండి కాంతి "డిజైన్" మీద పడే విధముగా, ఏర్పాటు చేసికోవాలి.

2] ఇప్పుడు ఎన్‌లార్జర్‌లో నుండి డిజైన్‌ను పరిశీలిస్తూ-ఎన్‌లార్జర్‌లో డిజైన్ పూర్తి స్పష్టముగా కనిపించే వఱకు ఎన్‌లార్జర్‌ను-పైకి క్రిందికి జరుపుతూ అడ్జస్ట్ చేసికోవాలి.

3] ఇప్పుడు గదిలోని లైట్లన్ని ఆర్పివేసి, పూర్తి చీకటిగా ఉంచాలి. బయట నుండి వెలుతురు గదిలోపలికి రాకుండా తగిన జాగ్రత్తలు తీసికోవాలి.

4] గదిలోపల ఎఱ్ఱకాంతి నిచ్చే జీరోకాండిల్ బల్బ్ వెలిగించి, ఆ కాంతిలో డిజైన్ సైజ్‌కు సరిపడ లిత్ ఫిల్మ్ ముక్కను కట్ చేసికొని ఎన్‌లార్జర్‌లో ఉండే క్యారేజ్‌లో ఈ ఫిల్మ్ ముక్కను జాగ్రత్తగా అమర్చాలి.

5] పింగాణి డిష్‌లలో ఒక దానిలో డెవలపర్‌ను, రెండవదానిలో హైపో, మూడవ దానిలో మంచినీరు పోసి సిద్ధముగా ఉంచుకోవాలి.

6] ఈ సమయములో డిజైన్‌పై ఫోకస్ అగునట్టుగా మరొకసారి రెండు టేబుల్ లైట్స్‌ను-ఆన్‌చేసి, ఒక నిముషము సేపు ఉంచి ఆర్పివేయాలి.

7] లైట్స్ ఆర్పివేయగానే ఎన్‌లార్జర్ క్యారియర్‌లోని ఫిల్మ్‌తీసి డెవలపర్ ఉన్న పింగాణిట్రేలో వేసి డెవలప్ చేయాలి.

8] తదుపరి ఈ నెగిటివ్‌ను సుమారు 5 నిమిషాలపాటు హైపోలో ఉంచితే-నెగిటివ్ తయారౌతుంది.

9] నెగిటివ్‌ను మంచి నీళ్ళలో కడిగి, నీడలో బాగా ఆఱబెట్టాలి.

10] ఇప్పుడు మీకు డిజైన్ నెగిటివ్ ఐనట్లు ఈ నెగిటివ్‌ను ఎన్‌లార్జర్ కేరియర్‌లో ఫిక్స్ చేసికొని, మీరు ఏ సైజ్ కైతే ప్రింటింగ్ చేసికో

వాలనుకొన్నారో- ఆ సైజ్‌లో ఈ నెగిటివ్‌లోని మేటర్ ఎన్‌లార్జర్ క్రింది భాగములో ఉన్న వైట్ పేపర్ మీద పడేలా ఎన్‌లార్జర్‌ను పైకి-క్రిందకి జరుపుతూ చక్కగా అడ్జస్ట్ చేయాలి.

11] సహజముగా డిజైన్‌లు ఎప్పుడూ- మనకు కావలసిన సైజ్ కన్నా-ఎక్కువ సైజ్‌లో తాయారుచేయబడతాయి. కనుక ముందుగా తయారుచేసి కొన్న డిజైన్ నెగిటివ్ నుండి మనము పాజిటివ్‌ను రూపొందించుకోవాలి. ఆ విధానాన్ని పరిశీలిద్దాము.

12] మీరు ఎన్‌లార్జర్‌ను మీకు కావలసిన సైజ్‌కు ఫోకస్ చేసి కొన్న పిదప- ఒకసారి స్కేల్ సహాయముతో ప్రింట్ చేయవలసిన డిజైన్ సైజ్‌కు సమానముగా ఉందో లేదో జాగ్రత్తగా కొలిచి చూసు కోవాలి.

13] ఈ సమయములో నెగిటివ్‌లోనుండి డిజైన్ ఫోకస్ క్రింది భాగములో ఎక్కడ పడుతుందో ఆ భాగములో ఫిల్మ్‌ను కావలసిన సైజ్‌కు కత్తిరించుకొని ఎరేంజ్ చేసికోవాలి. ఫిల్మ్ ఎడ్జెస్ట్ చేసికొనే సమయములో ఎన్‌లార్జర్ లైట్ కూడా ఆఫ్ చేయాలి.

14] ఫిల్మ్ రెడీ చేసికొన్న తరువాత ఎన్‌లార్జర్‌ను ఆన్ చేస్తే నెగిటివ్ నుండి వచ్చిన ఫోకస్ క్రింద మీరు ఏర్పఱచిన నెగిటివ్ పైన పడుతుంది.

15] 30 సెకన్‌ల తరువాత లైట్ ఆఫ్‌చేసి క్రిందిభాగములో ఉన్న ఫిల్మ్‌ను ఆ డెవలపర్‌లో డెవలప్ చేసి, హైపో ద్రావణములో సుమారు 5 నిమిషాలు ఉంచి, ఆ తరువాత మంచినీటిలో కడిగి, ఆఱబెట్టుకొంటే పాజిటివ్ లభిస్తుంది.

16] స్క్రీన్ ప్రింటింగ్‌కు ఈ పాజిటివ్ కీలకమైనది. దీని సహాయ ముతో ఫైవ్‌స్టార్ ఫిల్మ్‌ను డెవలప్ చేసికొంటే, స్క్రీన్ ప్రింటింగ్‌లో ఫిల్మ్ ప్రోసెసింగ్ పూర్తి ఐనట్లే.

17] డార్క్ రూమ్ సౌకర్యము మీకు లేకున్న ఎడల ఫోటో స్టూడియో వారి సహాయముతో డిజైన్‌పాజిటివ్‌ని తయారు చేయించుకోండి.

18] ఫైవ్‌స్టార్ ఫిల్మ్ డెవలప్ చేసికొనుటకు డార్క్ రూమ్ అవసరము లేదు.

19] పాజిటివ్‌కు సమానముగా ఫైవ్‌స్టార్ ఫిల్మ్‌ను కత్తిరించుకొని ఫైవ్‌స్టార్ ఫిల్మ్ పైన పాజిటివ్ ఉంచి, ఎండలో మూడు నిమిషాలు ఉంచిన సరిపోతుంది.

20] ఈ సమయములో 1 : 3 కొలత నిష్పత్తిలో, హైడ్రోజన్ పెరాక్సైడ్ నీరు కలిపిన ద్రావణములో, ఫైవ్‌స్టార్ ఫిల్మ్‌ని డెవలప్ చేసికోండి. కేవలము ఒకటి, రెండు నిమిషాలలోనే ఫిల్మ్ డెవలప్ ఔతుంది.

21] ఇలా డెవలప్ ఐన ఫిల్మ్‌ని గోరువెచ్చని నీరుగల ట్రేలో వేసి- ట్రేని రెండు చేతులపై ఉంచుకొని- చెయ్యిమార్చి, చెయ్యి పైకి క్రిందకు కదుపుతూ ఫిల్మ్‌ని డెవలప్ చేసికోవాలి.

22] ఇపుడు పాజిటివ్‌నకు ప్రతిరూపముగా ఫైవ్‌స్టార్ ఫిల్మ్ తయారౌతుంది.

23] ఈ ఫిల్మ్‌ని నీడలో ఆఱబెట్టి, భద్రముగా ఉంచుకోవాలి.

**ఫ్రేమ్ (చట్రము)ను తయారుచేయు పద్ధతి :-**

1] పొడవు : 10 అంగుళాలు; వెడల్పు : ఒకటింబాతిక అంగుళాలు; మందము : ముప్పాతిక అంగుళము గల రెండు చెక్క ముక్కలు; అదే మందము, అదే వెడల్పుతో ఆఱు అంగుళాల పొడవు కలవి రెండు చెక్క ముక్కలు తీసికొని- మొత్తము ఈ నాలుగింటిని ఉపయోగించి, దీర్ఘ చతురస్రాకారపు ఫ్రేమ్‌ని తయారు చేసికోవాలి.

2] ఈ ఫ్రేమ్‌నకు స్క్రీన్ క్లాత్‌ని ఫిక్స్ చేసికోవాలి. జాగ్రత్తగా ఈ క్లాత్‌ను ఫ్రేమ్‌పై ఉంచి, రివిట్స్ సహాయముతో ఫ్రేమ్‌నకు ఒక వైపున క్లాత్‌ను సరిగ్గా బిగించాలి.

3] ఈ ఫ్రేమ్‌పై ఉన్న స్క్రీన్ క్లాత్ మధ్యభాగములో- ఫైవ్‌స్టార్ ఫిల్మ్‌ని తడిచేసి అతికించవలెను. ఎట్టి పరిస్థితులలోను గమ్‌ని ఉపయోగించరాదు.

4] చెమ్మ పోవుటకు ఫైవ్‌స్టార్ ఫిల్మ్ పైన ఫ్రేమ్ అడుగునుండి న్యూస్ పేపర్స్ సాయముతో అద్దితే చెమ్మ పోతుంది. ఇపుడు ఎండలో కాసేపు ఉంచండి. ఇపుడు ప్రింటింగ్‌నకు స్క్రీన్ రెడీ ఐందన్నమాట.

5] ఫైవ్ స్టార్ ఫిల్మ్ పైన ఉన్నటువంటి పలుచని లేయర్‌ని మెల్లగా తొలగించండి. ఈ లేయర్ ఫిల్మ్‌నకు ఒక వైపునే ఉంటుంది. మఱొక వైపునే స్క్రీన్‌కు ఆనించి మనము అంటించాము !

6] స్క్రీన్ క్లాత్ పై భాగములో-ఫైవ్‌స్టార్ ఫిల్మ్ ఉన్నంత భాగము వదిలేసి, మిగిలిన భాగము మొత్తాన్ని గమ్‌టేప్ సహాయముతో మూసి వేయవలెను.

7] ఫైవ్ స్టార్ ఫిల్మ్‌కు ప్రక్క భాగాల్లోంచి ఇంక్ క్రిందకు దిగకుండా జాగ్రత్తగా టేప్‌ని అంటించుకోవాలి.

## క్రోమోలిన్ ఫిలిమ్ ఎక్స్‌పోజింగ్ :

1] స్క్రీన్ క్లాత్ బిగించబడిన ఫ్రేమ్‌కు, క్రోమోలిన్ ఫిలిమ్‌ను మన పాజిటివ్ సైజ్‌కి కట్ చేసికొని, స్క్రీన్ మధ్యభాగములో "సిలికోట్ సొల్యూషన్"లో అంటించుకోవాలి.

2] సిలికోట్ సొల్యూషన్‌ను తాయారుచేయుటకుగాను- 10 గ్రామ్స్ సిలికోట్ తీసికొని, ఒక గ్రాము అమోనియమ్ బై కార్బోనేట్ కలిపి బాగా కలియ బెట్టాలి.

3] తరువాత స్క్రీన్ అడుగుభాగాన ఫిల్మ్‌ను ఉంచి, తయారుచేసికొన్న సిలికోట్ సొల్యూషన్‌ను స్క్రీన్ పైన వేసి "స్క్వీజర్"తో మృదువుగా స్క్వీజ్ చేయాలి. ఇలాచేస్తే ఫిలిమ్ స్క్రీన్‌కు అంటుకుపోతుంది,

4] ఈ స్క్రీన్‌ను డార్క్‌రూమ్‌లో ఫ్యాన్ గాలికి ఆఱబెడితే-కొద్దిసేపట్లో సొల్యూషన్ డ్రై ఐపోతుంది. డ్రై అయ్యాక ఫిల్మ్ వెనుక ఉన్న లేయర్ తొలిగించాలి.

5] ఇప్పుడు మనకు ఎక్స్‌పోజింగ్ టేబుల్ ఉంటే దాని సాయముతో లేదా సూర్యరశ్మి సాయముతో ఎక్స్‌పోజ్ చేసికోవచ్చు. ఎక్స్

పోజింగ్ టేబుల్ సాయముతో ఐతే 4 లేక 5 నిమిషాలు, సూర్యరశ్మిలో ఐతే కేవలము 3 నిమిషాలు ఎక్స్పోజ్ చేస్తే చాలు.

6] ఎక్స్పోజ్ ఐన తరువాత-స్క్రీన్‌పై నుండి ఫోర్స్‌గా నీరు పోస్తే, మనము పెట్టిన పాజిటివ్ ఎక్స్పోజ్ ఔతుంది. దీని సాయముతో మనము ప్రింటింగ్ చేసికొనవచ్చు.

7] ఎక్స్పోజింగ్‌లో మూడవ విధానమైన- సిలికోట్ ఎక్స్పోజింగ్ విధానము కూడా దాదాపు ఇలాగే ఉంటుంది.

## ప్రింటింగ్ చేసే విధానము :

1] స్క్రీన్ ప్రింటింగ్ చేయాలంటే- ప్రింటింగ్ టేబుల్ అవసరము ఉంటుంది. ప్రత్యేకించి దీనికోసము టేబుల్ తాయారు చేయించవలసిన అగత్యము ఎంత మాత్రము లేదు. ఏదయినా పాతటేబుల్ యింట్లో ఉండి ఉంటే, దానిని ప్రింటింగ్ టేబుల్‌గా ఉపయోగించుకోవచ్చు.

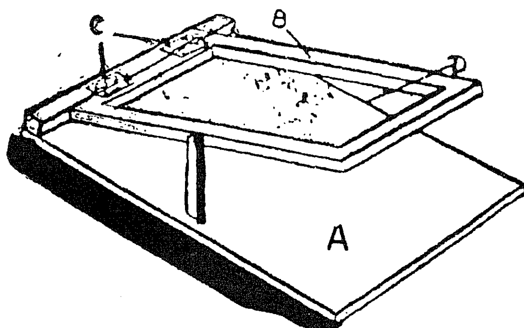
2] ఈ టేబుల్ అంచులకు రెండు అంగుళాలు, ఒకటిన్నర అంగుళాల సైజ్‌చెక్క తీసికొని, మూడు లేక నాలుగు మడతబందుల సాయముతో బిగించాలి.

3] ముందుగా తయారు చేసికొన్న స్క్రీన్‌ను పటములో చూపిన విధముగా "సి" క్లాంప్ సాయముతో, బాగా దృఢముగా బిగించి వేసి ప్రింటింగ్ చేసికొనవచ్చును.

4] ఒకటికి మించి రంగులు ఒకే కార్డ్‌పై ప్రింట్ చేయవలసి వచ్చినప్పుడు మాత్రము మార్జిన్ విషయములో తగినంత శ్రద్ధ తీసికొని, అన్ని రంగులకు ఒకే మార్జిన్ తీసికొని ప్రింటింగ్ చేయాలి.

5] మార్జిన్ తీసికొనే విషయములో- ఏ మాత్రము అశ్రద్ధ చేసినా, మల్టీకలర్ ప్రింటింగ్ సరిగా రాదు. చేసిన పనంతా వృధా ఔతుంది.

6] ప్రింట్ ఐన ప్రతి కార్డ్‌ను మూడు లేక నాలుగు గంటలసేపు బాగుగా ఆరే విధముగా రేక్స్‌లో ఉంచి ఆరబెట్టాలి.




ఈ బొమ్మలోని భాగముల వివరణ :

A- ఆధార పీఠము (Base board)

B- చెక్క ఫ్రేమ్ (Wooden frame)

C- ఆధారపీఠమును, చెక్క ఫ్రేమ్‌ని బంధిస్తున్న "బందులు"

D- బ్లాటింగ్ క్లాత్ (Bloting cloth)

7] స్క్రీన్ ప్రింటింగ్ విధానములో- ప్రింటింగ్ సమయము వఱకు ఒక్క వ్యక్తి అన్నీ చేసికోవచ్చు. కాని ప్రింటింగ్ మాత్రము ఒక్కరితో అయ్యేపనికాదు. ఒకరు కచ్చితముగా మార్జిన్ సరిచేసి ప్రింట్ చేయవలసిన కాగితాలను, కార్డ్‌లను అమరుస్తుంటే- మరొకరు ఇంక్ స్క్వీజ్ చేయవలసి ఉంటుంది. మూడవ వ్యక్తి ప్రింట్ ఐన మెటీరియల్‌ను వెంటనే తీసి రేక్స్‌లో ఆరేందుకు వీలుగా భద్రపఱచాలి.

8] ప్రింటింగ్ పని పూర్తైన వెంటనే- ప్రింటింగ్ ఇంక్‌ను- డబ్బాలో వేసి, గాలి ఆడకుండా తగు జాగ్రత్త తీసికోవాలి.

9] అలాగే స్క్రీన్‌ను కూడా పలుచని గుడ్డను కాని, కాటన్ వేస్ట్‌ను కాని కిరోసిన్‌లో ముంచి, జాగ్రత్తగా శుభ్రపఱచుకొంటే- ఇదే స్క్రీన్ అవసరమైతే రెండు మూడు సార్లు ఉపయోగించు కొనేందుకు పనికొస్తుంది.

**స్క్రీన్ ప్రింటర్ తీసికోవలసిన జాగ్రత్తలు :**

1] ప్రింటింగ్ సమయములో స్క్వీజింగ్ చేసేటప్పుడు ఒకోసారి ఇంక్ అధిక మొత్తములో దిగిపోతుంటుంది. ఇలాంటి పరిస్థితి ఏర్పడి నప్పుడు, ఏమాత్రము కంగారు పడకుండా, న్యూస్ పేపర్స్ మీద రెండు- మూడు సార్లు ప్రింటింగ్ చేస్తే చాలు! పరిస్థితి చక్కబడుతుంది.

2] స్క్రీన్ ఇంక్‌ను ప్రింటింగ్‌కు అనువుగా "రెడ్యూసర్" సాయముతో పలుచబడేలా చేసికొంటే ప్రింటింగ్ పని సులభమౌతుంది.

**తెలిసికోదగిన విషయములు :** 1] స్క్రీన్ ప్రింటింగ్ మామూలు లెటర్ ప్రెస్ ప్రింటింగ్ కన్నా- చాల ఆకర్షణీయముగాను, అందముగాను ఉంటుంది. ఐతే మామూలు ప్రింటింగ్ల కన్నా కొంచెము ఖర్చు ఎక్కువౌతుంది. 2] పెండ్లి పిలుపు కార్డులు (వెడ్డింగ్ కార్డులు) విజిటింగ్ కార్డులు, లెటర్ హెడ్స్, బిల్ పుస్తకాలు, అడ్వర్‌టైజ్‌మెంట్ స్టిక్కర్స్, ధరను తెలియజేయుటకు షాప్ పేరుతో ముద్రించే స్టిక్కర్స్, లేబిల్స్ ... ఇలా ఎన్నింటినో స్క్రీన్ ప్రింటింగ్‌పై అందముగా ముద్రించవచ్చును. ఐతే ముందుగా ఆర్డర్స్ తీసికొనుటకు షాప్‌ల యజ మానులను కలుసుకోవాలి. 3] ఇది నిస్సందేహముగా కుటీర పరిశ్రమ. చాల తక్కువ వ్యయముతో అనగా కేవలము రెండు వేల రూపాయల పట్టుబడి పెట్టి ప్రారంభించవచ్చును. పనివాళ్ళు, యంత్రాలు, లైసెన్స్‌లు, రిజిస్ట్రేషన్స్‌తో ఏ మాత్రము పనిలేదు. 'పార్ట్‌టైమ్' గాను లేదా ఫుల్ టైమ్‌గాను లేదా సీజనల్ గాను, లేదా అనుబంధ వృత్తిగాను దీనిని ప్రారంభించ వచ్చును. 4] ప్రత్యేకముగా గృహవసతి అవసరము లేదు. స్వంత ఇంటిలోనే దీనిని నిర్వహించవచ్చు. 5] కుటుంబ సభ్యులతో గానీ, తెలిసిన పిల్లలతోగాని, ఈ పరిశ్రమ నడుపవచ్చు. అంతేగాని పనివాళ్ళని పెట్టి నడపాలనే నియమము ఏదీలేదు. 6] ఈ స్క్రీన్ ప్రింటింగ్‌ను ఎప్పుడైనా, ఎచ్చటైనా ప్రారంభించవచ్చు. 7] కస్టమర్స్ మనలను వెతుక్కుంటూ వస్తారని ఆశ పెట్టుకోరాదు. మనమే కస్టమర్స్

దగ్గరకు వెళ్ళి, వివరాలు తెలిపి, ఆర్డర్స్ తెచ్చుకోవాలి. కస్టమర్స్‌కి మోసపు మాటలు వృథావాగ్దానాలు చేయరాదు. నిజాయితీగా, నిర్భయముగా, నిస్సందేహముగా, నిర్మొహమాటముగా- వినయముతో మాట్లాడాలి. 8] సంఘములో ఉన్నత వ్యక్తులను, ఉన్నతోద్యోగులను కలిసికొని విజిటింగ్ కార్డ్సనకు ఆర్డర్ తీసికొనవచ్చును. 9] పెద్ద పెద్ద బట్టల దుకాణాలు, ఫ్యాన్సీ షాప్‌లు, పుస్తకాల షాప్‌లు, కిరాణా షాప్‌లు, మెడికల్ స్టోర్‌లు, హాస్పిటల్స్, స్టీల్ సామాను షాపులు, ఫర్నిచర్ షాప్‌లు వగైరా సంస్థలనుండి ఆర్డర్స్ బుక్ చేసికోవాలి. 10] స్క్రీన్ ప్రింటింగ్‌లో డిజైనింగ్ ప్రధానమైనది. మంచి ఆర్టిస్ట్‌చేత చక్కగా దగ్గరుండి డ్రాయింగ్ గీయించుకోవాలి. కంప్యూటర్ మీద డిజైనింగ్ చేయించుకొనేవారు, ముందుగా వారి దగ్గరున్న టైప్‌ల కేటలాగును అడిగి తీసికొని, తమకు నచ్చిన అక్షరాలతో ప్రూఫ్ తీయించుకోవాలి. మార్పులు, చేర్పులు ఉన్నచో- సరిచేయించి, ఫైనల్ ప్రూఫ్ జాగ్రత్తగా తీయించి, స్క్రీన్ ప్రింటింగ్‌లో ఉపయోగించ వలసి వస్తుంది.

## 2] ప్రొడక్ట్ పేరు : క్రొవ్వొత్తులు (Candles)

**కావలసిన పదార్థాలు** : 1] గట్టిపారఫిన్ మైనము, 2] స్టీరిక్ యాసిడ్, 3] ఆముదము లేదా శాక తైలము.

**కావలసిన సామగ్రి** : 1] సిటితొట్టి, 2] పెద్దబాణలి, 3] పొయ్యి, 4] ఆకృతిని కలుగ చేసే మూసలు.

## తయారుచేయు విధానము :

1] పారఫిన్ మైనాన్ని, స్టీరిక్ యాసిడ్‌ని చిన్న చిన్న ముక్కలుగా కట్ చేసి, బాణలిలో వేసికొని, రెడీగా ఉంచుకోవాలి.

2] మూసలను సిద్ధము చేసికోవాలి. మూస లోపలి భాగములో ఆముదము లేదా నూనెను చక్కగా పులిమి, మూస ఆకారాల్లో- మధ్య భాగములో వత్తి ఉండేలా, నూలు దారమును అమర్చుకోవాలి.

3] కరగిన పారఫిన్ మైనము, స్టీరిక్ యాసిడ్ ద్రావణాన్ని మూసలలో జాగ్రత్తగా పోసి, త్వరగా చల్లారేందుకు- చల్లని నీటితొట్టిలో మూసలను ఉంచాలి.

4] కనీసము 3, 4 గంటలపాటు మూసను చల్లారనిస్తే- మైనపు వత్తులు చక్కగా తయారౌతాయి.

5] పారఫిన్ మైనము 9 భాగాలు, స్టీరిక్ యాసిడ్ ఒక భాగము కానీ లేదా ఇతర నిష్పత్తులలోగాని కలుపుకోవచ్చు.

6] రంగుల క్రొవ్వొత్తులు తయారు చేయాలంటే, కరుగుతున్న మైనముతో రంగు పదార్థములను కలుపుకోవాలి. క్రింది పట్టికలో- ఏ రంగుకోసము ఏ పదార్థాన్ని ఉపయోగించాలో వివరించ బడినది.

| నం. | రంగు | కలుపవలసిన పదార్థములు |
|---|---|---|
| 1 | ఎరుపు | రోడామిన్, సూడాన్ రెడ్ IV |
| 2 | ఆకుపచ్చ | వాక్సొలిన్, ఆసిడ్ గ్రీన్, విక్టోరియా గ్రీన్ |
| 3 | నీలివర్ణము | మెథిలిన్ బ్లూ, విక్టోరియా బ్లూ |
| 4 | పసుపుపచ్చ | మెటాలిక్ ఎల్లో, టార్ట్రాజైన్ ఎల్లో |

పైన పేర్కొనబడిన రంగులు క్రొవ్వొత్తులకే పరిమిత మైనవి. అలా గాక మంటల్లో కూడా రంగులు తెప్పించడానికి క్రింది ఫార్ములాలు చూడండి.

1] ఎఱ్ఱని మంట కోసము :

| | | | |
|---|---|---|---|
| పారఫిన్ మైనము = | 90 భాగాలు | లేదా | 900 గ్రాములు |
| స్టీరిక్ యాసిడ్ = | 5 భాగాలు | లేదా | 50 గ్రాములు |
| లిథియం క్లోరైడ్ = | 0.5 భాగాలు | లేదా | 5 గ్రాములు |
| స్ట్రాన్షియం నైట్రేట్ = | 5 భాగాలు | లేదా | 50 గ్రాములు |

2] ఆకుపచ్చ మంట కోసము :

| | | | |
|---|---|---|---|
| పారఫిన్ మైనము = | 85 భాగాలు | లేదా | 850 గ్రాములు |
| స్టీరిక్ యాసిడ్ = | 5 భాగాలు | లేదా | 50 గ్రాములు |

| | | | |
|---|---|---|---|
| నాఫ్తలిన్ = | 5 భాగాలు | లేదా | 50 గ్రాములు |
| బేరియం స్టైరేట్ = | 5 భాగాలు | లేదా | 50 గ్రాములు |
| బోరిక్ యాసిడ్ = | 1 భాగము | లేదా | 10 గ్రాములు |

3] నీలివర్ణపు మంట కోసము :

| | | | |
|---|---|---|---|
| పారఫిన్ మైనము = | 85 భాగాలు | లేదా | 850 గ్రాములు |
| స్టీరిక్ యాసిడ్ = | 5 భాగాలు | లేదా | 50 గ్రాములు |
| కాపర్ సల్ఫేట్ = | 5 మి.లీ. | | |
| నాఫ్తలిన్ = | 5 భాగాలు | లేదా | 50 గ్రాములు |

**సువాసన కోసము :** సువాసన వచ్చుటకు కరగిన మైనములో మీకు ఇష్టమైన పరిమళ ద్రవ్యాన్ని 5. మి. లీ. కలుపుకోండి.

**జాగ్రత్తలు :** 1] మైనాన్ని కరిగేవరకు వేడిచేస్తే సరి పోతుంది. బాగా వేడిచేసి తెర్లనీయరాదు. 2] తేలికైన రంగులు అనగా లైట్ రంగులు వచ్చేలా చూచుకోండి. 3] నూలుదారము సరిగ్గా ఉండే టట్లు చూచుట చాల అవసరము. 4] కరగిన మైనాన్ని మూసల్లో పోసే టప్పుడు ఒకేసారిగా పోయాలి. మధ్యలో ఆపి, మరలపోస్తే-క్రొవ్వొత్తులు సరిగా రాకపోవచ్చు. 5] తయారైన క్రొవ్వొత్తుల చివరి దారాలను కరగిన మైనములో ముంచితే- అంటించగానే చక్కగా వెలుగుతాయి. ఈ విధ ముగా ఇంతవరకూ ఎవరూ చేసినట్లు దాఖలా లేదు.

**సలహాలు :** 1] ప్రారంభ దశలో అధికముగా ఖర్చు పెట్టుట మంచిది కాదు. 2] పాలిథిన్ కవర్స్‌లో ప్యాక్ చేసికోవాలి. లేబిల్స్‌ను జాగ్రత్తగా ప్లాన్ (Plan) చేసి, ప్రింట్ చేయించుకోవాలి. లేదా రబ్బర్ స్టాంప్ కూడా వాడవచ్చును. 3] పరిశ్రమ ప్రారంభించే ముందు థియ రేటిక్ నాలెడ్జ్‌తో బాటు అనుభవము (ప్రాక్టికల్ నాలెడ్జ్) చాల అవసరము. 4] రసాయనాలు ఎక్కువగా కలపని తెల్లని మైనపు వత్తులు ఆరోగ్యానికి మంచిదని లేబిల్స్ పైన, ప్రకటనల పైనా ముద్రించితే ప్రజలలో రంగు లపై ఉన్న మోజు తగ్గుతుంది. 5] క్రొవ్వొత్తుల పేకెట్‌పై ముద్రించిన

కంపెనీ అడ్రస్ ప్రకారము అక్కడకు వెళ్ళి వారి సలహాలు పొందండి. సాధక బాధకాలు తెలిసికొనండి.

## 3] ప్రొడక్ట్ పేరు : ఆఫీస్ గమ్ (GUM "జిగురు")

(మొదటి విధానము- వేడిచేయు పద్ధతి)

**కావలసిన పదార్థములు :** డెక్స్ట్రిన్- 825 గ్రాములు, 2] అల్యూమినియమ్ సల్ఫేట్-40 గ్రాములు, 3] గ్లూకోజ్ 40 గ్రాములు.

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] రెండు పాత్రలు, 2] పొయ్యి, 3] చెక్క కర్ర లేదా తెడ్డు, 4] గరాటు, 5] బాటిల్స్, 6] లేబిల్స్, 7] మగ్, 8] త్రాసు.

**తయారు చేయు విధానము :** 1] డెక్స్ట్రిన్‌ని తగినన్ని నీటిలో వేసి పూర్తిగా కరిగేంత వఱకు గిలకొట్టాలి.

2] అర లీటర్ నీటిని ఒక పాత్రలో వేడిచేసి, అందులో గ్లూకోజ్, అల్యూమినియమ్ సల్ఫేట్‌లను కరగించాలి.

3] ఈ రెండు ద్రావణాలను కలిపి- స్టౌపై వేడిచేస్తూ, గడ్డలు కట్టకుండా బాగా కలయ త్రిప్పుతూ ఉండాలి.

4] మామూలుగా మనము వాడుకునే గమ్ ఎంత చిక్కగా ఉంటుందో, అంత చిక్కబడేంతవఱకు వేడి చేయాలి.

5] చిక్కబడిన గమ్‌ని స్టౌపై నుండి దించి బాగా ఆఱిన తరువాత మగ్‌తో తీసికొని గరాటు ద్వారా బాటిల్స్‌లో నింపాలి.

6] పూర్తిగా చల్లారిన గమ్‌తో నింపిన బాటిల్స్‌ని మూతము వేసి, లేబిల్స్‌ని అంటించి ప్యాక్ చేయాలి.

**జాగ్రత్తలు :** 1] గమ్ తయారీలో ఎక్కువగా నీటిని కలుపరాదు. తగినన్ని నీటిని మాత్రమే పోయవలెను. 2] గమ్‌ని తక్కువ మంటతో ఎక్కువసేపు వేడి చేయవలెను. 3] ఉండలు కట్టనీయకుండా బాగా కలియ త్రిప్పాలి. 4] గమ్ బాగా చల్లారిన తరువాత మాత్రమే

ప్యాక్ చేయాలి. 5] గమ్‌తో నింపిన బాటిల్స్ మూతలను జాగ్రత్తగా బిగించాలి.

సూచనలు : 1] తక్కువ పదార్థములతో శాంపిల్స్‌ని రెండు-మూడు సార్లు తయారు చేసికోవాలి. 2] శాంపిల్స్ తయారు చేయునపుడు కొలతలను జాగ్రత్తగా నోట్ చేసికోవాలి. 3] చక్కగా, నాణ్యమైన శాంపిల్ తయారైనచో- ఆ శాంపిల్ పాళ్ళనే ముమ్ముందు ఉపయోగించుకోవచ్చును. 4] మార్కెట్‌లో ప్రవేశించే ముందు ఐదారు సార్లుగా తయారు చేసిన ప్రొడక్ట్‌ని ఉపయోగించి చూడాలి. అలాగే బైండింగ్ షాప్‌వాళ్ళచేత కూడా ఉపయోగింపచేసి వాళ్ళ అభిప్రాయాలను కూడా తెలిసికోవాలి. 5] పూర్తిగా సంతృప్తి చెందిన తరువాత మార్కెట్‌లో ప్రవేశించాలి. ముందు ఆఫీస్‌లలో ప్రొడక్ట్‌ను పరిచయము చేసి తర్వాత హైస్కూల్, కాలేజ్ విద్యార్థులకు పరిచయము చేయాలి. తగినంత ప్రచార సామాగ్రి, కరపత్రాలు, ఇతర చిన్న చిన్న బహుమతులు పంచిపెట్టాలి. తర్వాత బుక్‌స్టాల్స్‌లో అమ్మకానికి ఇవ్వాలి. 6] లేబిల్స్‌ని పలురంగుల్లో ఆకర్షణీయముగా ప్రింట్ చేయించి అంటించాలి. 7] లేబిల్స్, కరపత్రాలు, ఇతర ప్రచార సామగ్రిని నిపుణులైన వ్యక్తులచే తయారు చేయించాలి. 8] ప్యాకింగ్ బాటిల్స్ అందముగాను, అనుకూలముగాను ఉండాలి. సింథటిక్ బాటిల్స్, ప్లాస్టిక్ ట్యూబ్స్ సాచెట్‌లు ప్యాకింగ్‌నకు ఉపయోగించుకోవచ్చును. రీసేల్ చేసికొనే సంస్థలకు పెద్ద ప్యాకింగ్‌లో అమ్ముకోవచ్చును.

## ప్రొడక్ట్ పేరు : ఆఫీస్ గమ్ (బంక జిగురు)

### (రెండవ విధానము)

**కావలసిన పదార్థాలు :** 1] బ్రిటిష్ డెక్స్‌ట్రిన్-1 కిలో గ్రామ్, 2] ఎసిటిక్ యాసిడ్-200 గ్రాములు, 3] ఆల్కహాల్-20 మిల్లీ లీటర్లు, 4] మంచినీరు-1600 మిల్లీ లీటర్లు.

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] రెండు గిన్నెలు పెద్దవి, 2] తెలుపని బట్ట, 3] రెండు వెదురు కఱ్ఱముక్కలు, 4] పొయ్యి

తయారుచేయు విధానము : 1] ఒక గిన్నెలో 1-1/2 లీటర్లు (1500 మిల్లీలీటర్లు) నీటిని తీసికొని వేడి చేయాలి. 2] వేడి నీటి గిన్నెను పొయ్యిమీద నుండి దించి- బ్రిటిష్ డెక్స్ట్రిన్‌ని కలిపి, బాగా కరగేలా గిలకొట్టాలి. 3] గిలకొట్టుటకు వెదురు కఱ్ఱముక్కను గాని, ఏదైనా పుల్లనుగానీ ఉపయోగించ వచ్చును. 4] డెక్స్ట్రిన్, నీరు మిశ్రమాన్ని- పలుచని, తెల్లని వస్త్రము- సహాయముతో వడకట్టవలెను. 5] వేడి మీదనే ఎసిటిక్ యాసిడ్‌ని డెక్స్ట్రిన్ నీటి మిశ్రమానికి కలుపవలెను. 6] మిశ్రమము చల్లాఱబోయే ముందు ఆల్కహాల్‌ని కూడా కలిపి బాగా గిలకొట్టితే గమ్ తయారౌతుంది.

జాగ్రత్తలు : 1] పొడి సరిగ్గా కలిసేలా బాగా గిలకొట్ట వలెను. 2] ముందు జాగ్రత్తగా పదార్థములు సరైన తూకములో ఉన్నవో- లేవో మఱల తూచవలెను. 3] భారీగా తయారు చేసికొనే ముందు శాంపిల్‌గా రెండు, మూడు సార్లు తయారు చేసికొని చూచు కొనుట ముఖ్యము.

ప్యాకింగ్ : మార్కెట్‌లో పెద్ద కంపెనీలతో పోటీపడి మన ప్రొడక్ట్సు పాపులర్ చేయుటకు చాల శ్రమ, జాగ్రత్త, ఉత్సాహము, పట్టుదల, ఓర్పు అవసరము. మార్కెట్‌లో పోటీని తట్టుకొని నిలబడుటకు చక్కని ప్యాకింగ్ అవసరము. సైజ్, ఆకారము ఉత్తమముగా ఉండాలి. బహువిధములుగా ఉపయోగపడు విధముగా ఉండాలి. క్రొత్త వెరైటీని సృష్టించగలగాలి. లేబిల్స్ చక్కగా ఆకర్షణీయముగా ఉండాలి. ప్యాకింగ్ నకు అట్టపెట్టెలు కూడా ఉపయోగించవచ్చు.

లేబిల్స్ : లేబిల్స్ విషయములో చాల నైపుణ్యత ప్రదర్శించాలి. లేబిల్ ఏ విధముగా ఉండాలో- ముందుగా ఒక కాగితముపై గీసుకోవాలి. చక్కని వెరైటీ అక్షరాలను ఎంచుకోవాలి. మంచి బొమ్మలు, గుర్తులు, ఎంచుకొని- పది మంది పెద్దలకు చూపించి, వారి సలహాలను స్వీకరించాలి. తరువాత ఒక అనుభవజ్ఞుడితో సహా- మంచి ఆర్టిస్ట్ దగ్గరకు

వెళ్ళి దగ్గరుండి ఆర్ట్ గీయించాలి. ఆర్ట్ గీయించేటప్పుడు ఆర్టిస్ట్ మాటలను పూర్తిగా పాటించ నక్కరలేదు. ఆలస్యమైననూ దగ్గరుండి జాగ్రత్తగా గీయించాలి. తరువాత కలర్స్‌ని చూపించాల. మూడు రంగులు 1] పింక్ 2] ఎల్లో 3] బ్లూ ప్రధానముగా ఉండేలా చూచుకొని, స్క్రీన్ సహాయముతో పలురంగులు వచ్చేలా చూచుకోవాలి. మూడు రంగులతో మొత్తము 24 రంగులు వస్తాయి. బ్లాక్ మేకర్ సలహాలు కుడా తీసి కొని బ్లాక్స్ చేయించాలి. తరువాత తెల్లని నాణ్యమైన పేపర్ పై ముద్రించి, చక్కని షేప్‌లో కట్ చేసి అంటించుకోవాలి. ఈ విషయ ములో అవసరమైతే- అనుభవమున్న వారిని సంప్రదించగలరు ప్రొడక్ట్ పాపులర్ అగుటకు పబ్లిసిటీ చాల అవసరము.

## 5) సిరా (INK) తయారీ

సిరా (INK)లో రెండు ముఖ్యమైన రకాలు ఉన్నాయి. అవి 1] రైటింగ్ ఇంక్, 2] బాల్ పెన్ ఇంక్. ప్రస్తుత కాలములో బాల్ పెన్ వాడకము ఎక్కువౌతున్ననూ, మామూలు పెన్‌తో కూడా వ్రాయుట అవసరమౌతున్నది. అందువలన మనము ఈ రెండు రకాల ఇంక్‌లేగాక, మిగిలిన రకాలైన రబ్బర్‌స్టాంప్ ఇంక్, టైప్‌రైటర్ ఇంక్ వగైరా తెలిసి కొందాము. ముందు ఇందులోవాడే కొన్ని ముడి పదార్థముల గురించి తెలిసి కొందాము.

**1] ట్యానిక్ ఆసిడ్ :** ఇది డార్క్ బ్రౌన్ (వక్కరంగు) రంగులో ఉంటుంది. ఇందులో "ఫెరస్-సల్ఫేట్" అను రసాయనిక లవణము ఉంటుంది.

**2] గాలిక్ ఆసిడ్ :** ఇది లేత బూడిద వర్ణమును కలిగి ఉంటుంది. ఇందులో కూడా ఫెరస్ సల్ఫేట్ అను లవణము ఉంటుంది.

**3] ఫెర్రస్ సల్ఫేట్ :** ఈ రసాయనిక పదార్థమును వ్యావహారిక భాషలో- "అన్నభేది" అని పిలుస్తుంటారు. ఇది ఆకుపచ్చని లవణము. ఉప్పు మాదిరిగా స్ఫటిక రూపములో లభిస్తుంది. చూర్ణము (పొడి) రూపములో ఎన్‌హైడ్రస్ మాదిరిగా లభిస్తుంది. వీనితో మనకు కావలసిన ఫెర్రోగాలో టాన్నేట్ పదార్థమును తాయారుచేస్తారు.

4] గమ్ అరబిక్ : కాగితముపై నిలిచి ఉండేందుకు ఈ పదార్థాన్ని ఉపయోగించుట జరుగుతుంది. దీనికి బదులు డెక్స్ట్రిన్ అను పదార్థమును కూడా ఉపయోగిస్తారు.

5] ఏసిడ్ కార్బాలిక్ : దీనినే ఫెనాల్ అని అంటారు. ఈ పదార్థమును ప్రిజర్వేటివ్ (నిల్వయుంచే పదార్థము) గా తక్కువ మోతాదులో ఉపయోగిస్తారు. దీనికి బదులు బెంజాయిక్ ఆసిడ్, సాల్ సిలిక్ ఆసిడ్‌లను కూడా ఉపయోగించవచ్చును.

6] హైడ్రోక్లోరిక్ ఆసిడ్ : ఇది తినివేసే గుణాన్ని కలిగి ఉంటుంది. కాబట్టి జాగ్రత్తగా ఉపయోగించుట అవసరము. సజలస్థితిలో అనగా నీరు కలిపిన 10% ద్రావణాన్ని ఉపయోగించాలి.

7] రంగులు : నీటిలో కరగే గుణము గల ఇంక్ బ్లూ లేదా మెథిలిన్ బ్లూ.

8] ఇతర పదార్థములు : గ్లిసరిన్, సెల్లోసాల్వ్, సార్చ్ టాల్, పంచదార, ఆసిటోన్, ఆల్కహాల్ మొదలైన పదార్థములను ఉపయోగించి సిరాకు నాణ్యత పెంచుతారు.

## 6) ప్రొడక్ట్ పేరు : లిక్విడ్ ఇంక్ (LIQUID INK)

కావలసిన సామగ్రి : 1] పోర్సిలిన్ జాడి, 2] గాజు బీకర్లు లేదా పాత్రలు, 3] గాజుకడ్డీలు- నాలుగు, 4] గాజు సీసాలు- రెండు.

కావలసిన పదార్థములు : 1] ముఖ్య ద్రావణము : 300 మిల్లీ లీటర్లు నీటిలో 24 గ్రాముల ట్యానిక్ ఆసిడ్, 8 గ్రాముల గాలిక్ ఆసిడ్‌లను కరగించి తయారు చేసికోవాలి. 2] ఫెర్రస్ సల్ఫేట్ ద్రావణము : 300 మిల్లీ లీటర్ల నీటిలో 30 గ్రాముల ఫెర్రస్ సల్ఫేట్ (అన్నభేది) స్ఫటికాలను కలిపి, ద్రావణము తయారు చేసికోవాలి. 3] డెక్స్ట్రిన్‌గాని, గమ్ అరబిక్‌ని గాని 30 గ్రాములు తీసికొని 300 మిల్లీ లీటర్ల నీటిలో కరగించి ద్రావణాన్ని తయారు చేసికోవాలి. 4] కార్బాలిక్ ఆసిడ్ 3 గ్రాములు, 5] 10% హైడ్రోక్లోరిక్ ఆమ్లము :

75 మిల్లీ లీటర్లు, 6] అసిటోన్ : 150 మిల్లీ లీటర్లు, 7] సార్బిటాల్ లేదా గ్లిసరిన్ : 60 మిల్లీ లీటర్లు, 8] నీరు సుమారు 1-లీటర్ 800 మిల్లీ లీటర్లు.

**తయారుచేయు విధానము :** 1] పై పదార్థము లన్నింటిని కలిపి ఒక పింగాణీ (పోర్సిలిన్) జాడీలో పోసి 4 లేదా 5 రోజుల కొక సారి కదలిస్తూ, సుమారు 25 రోజులు ఉంచాలి. 25 వ రోజు నుండి ఒక వారము కదలించకుండా ఉంచి పై తేటను వంచుకోవాలి.

2] ఈ తేటను బాగా వడపోసి, సీసాలో నింపి ప్యాక్ చేయండి.

**జాగ్రత్తలు :** 1] హైడ్రోక్లోరిక్ ఆమ్లమును కలుపునపుడు తగిన శ్రద్ధ వహించాలి. 2] తేటను జాగ్రత్తగా వంచాలి. 3] ప్యాకింగ్ చేసే ముందు- నలకలు లేకుండా వడగట్టాలి.

**రంగులు :** ఏ రంగు ఇంక్ కావాలో నిర్ణయించుకొని, ఆ రంగు నిచ్చే పదార్థమును కలుపుకోవాలి.

| ఇంక్ రంగు | కలుపవలసిన పదార్థము |
|---|---|
| 1] బ్లూ ఇంక్ కొఱకు | ఇంక్ బ్లూ లేదా మెథిలిన్ బ్లూ |
| 2] బ్లాక్ ఇంక్ కొఱకు | నిగ్రోసిన్ (నీటిలో కరిగే పదార్థము) |
| 3] రెడ్ ఇంక్ కొఱకు | ఇయోసిన్ లేదా పోన్ స్క్యారెడ్ |
| 4] గ్రీన్ ఇంక్ కొఱకు | మాలకైట్ గ్రీన్ |
| 5] వయొలెట్ కొఱకు | మెథిల్‌వయొలెట్ లేదా జెన్షన్‌వయొలెట్ |

## 7] ప్రొడక్ట్ పేరు : రబ్బర్ స్టాంప్ ఇంక్ (RUBBER STAMP INK)

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] స్టీల్ పాత్రలు-రెండు, 2] కట్టె ముక్క, 3] స్టౌ, 4] జల్లెడ, 5] వడపోత గుడ్డ.

**కావలసిన పదార్థములు :** గ్లిసరిన్ లేదా సార్బిటాల్ : 1500 గ్రాములు, 2] మెథిలేటెడ్ స్పిరిట్ : 500 గ్రాములు, 3] మెథిల్ వయొలెట్ లేదా జెన్షన్ వయొలెట్ : 250 గ్రాములు, 4] గమ్ : 250 గ్రాములు, 5] నీరు : 5 లీటర్ల ఇంక్‌కు సరిపడ.

**తయారు చేయుట :** 1] రంగును తగినన్ని వేడి నీళ్ళలో కలపాలి.

2] తరువాత గ్లిసరిన్‌ని, మిగిలిన పదార్థములను కలపాలి.

3] ఈ మిశ్రమాన్ని బాగా కలియబెట్టి, రెండు-మూడు రోజులు అలాగే ఉంచాలి.

4] తరువాత గుడ్డ సహాయముతో వడగడితే రబ్బర్‌స్టాంప్ ఇంక్ వస్తుంది.

5] ఈ ఇంక్‌ను సీసాలో నింపి ప్యాక్ చేసి అమ్ముకోవచ్చు.

**సూచనలు :** 1] ఈ ఇంక్ తయారీలో "ఎసిటోన్"ని ఉపయోగించితే స్టాంప్ పేపర్‌పై వేసిన వెంటనే ఆరిపోతుంది. 2] ఈ ఇంక్‌ను తక్కువగా ఉపయోగించుట వలన భారీగా ఉత్పత్తి చేయరాదు. 3] ఈ కలర్ ఇంక్‌నకు తక్కువ ఖర్చుతో ప్యాకింగ్ చేయాలి. 4] పాత సీసాలను ఉపయోగించి ఖర్చును తగ్గించి ఉత్పత్తి చేయవలెను.

## 8] ప్రొడక్ట్ పేరు : బాల్ పెన్ ఇంక్
## (BALL-PEN INK)

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] జల్లెడలు- రెండు, 2] బాల్ మిల్ లేదా రోలర్ మిల్, 3] పెద్ద స్టీల్ పాత్రలు- రెండు, 4] ఫిల్లింగ్ మిషన్.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] జీలిక్ ఆమ్లము : 140 గ్రాములు, 2] అవిసె నూనె : 120 గ్రాములు, 3] ఆయిల్ సాల్యూబుల్ కలర్ : 100 గ్రాములు, 4] బ్యూటైల్ అసిటేట్ : 60 గ్రాములు.

**తయారుచేయు విధానము :** 1] రంగును మెత్తని చూర్ణముగా చేసి ఆయిల్‌లో పూర్తిగా కరగించాలి. 2] ఈ మిశ్రమాన్ని సుమారు 65°c ఉష్ణోగ్రత వద్ద వేడిచేసి, మిగిలిన పదార్థములను కలిపి కరగించాలి. 3] ఈ విధముగా తయారైన ఇంక్‌ను బాల్ మిల్ లేదా

రోలర్ మిల్ సహాయముతో బాగా కలిసేలా కలియ త్రిప్పాలి. 4] తరువాత ఇంక్‌ను రీఫిల్స్‌లో నింపుకోవాలి.

బాల్ పెన్ ఇంక్ తయారీకి ఇతర ఫార్ములాలు :

**ఫార్ములా నంబర్-1 :** 1] ట్రైక్రిసిల్ ఫాస్పేట్ : 140 గ్రాములు, 2] ఆయిల్ సాల్యుబుల్ కలర్ : 20 గ్రాములు, 3] పాలివినిల్ అసిటేట్ (పి.వి.ఎ) : 20 గ్రాములు, 4] ఎథిల్ సెల్యులోస్ : 20 గ్రాములు, 5] జీలిక్ యాసిడ్ : 10 గ్రాములు, 6] మినరల్ ఆయిల్ 10 గ్రాములు.

**ఫార్ములా నంబర్-2 :** 1] బాయిల్డ్ కాస్టర్ ఆయిల్ (ఆముదము) 300 గ్రాములు, 2] ఎస్టర్ గమ్ లేదా రోజిన్: 150 గ్రాములు, 3] ఆముదము : 150 గ్రాములు, 4] రెసినోలిక్ యాసిడ్ : 125 గ్రాములు. 5] జీలిక్ యాసిడ్ : 100 గ్రాములు, 6] కలర్ : 100 గ్రాములు, 7] ఆయిల్ సాల్యుబుల్ కలర్: 75 గ్రాములు, 8] రోజిన్: 50 గ్రాములు, 9] మెథిలేటెడ్ స్పిరిట్ : 50 గ్రాములు.

**ఫార్ములా నంబర్-3 :** 1] డై ఎథిల్ థాలేట్ లేదా డైబ్యుటైల్ థాలేట్ : 400 గ్రాములు, 2] సాల్యుబుల్ కలర్ : 50 గ్రాములు, 3] ఎథిల్ సెల్యులోజ్ : 50 గ్రాములు, 4] ప్రెప్సెయిన్ బ్లూ : 4 గ్రాములు, 5] మెథిల్ వైలెట్ : 5 గ్రాములు.

## 9] ప్రొడక్ట్ పేరు : తెల్ల పళ్ళ పొడి

## (White Tooth Powder)

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] రెండు స్టీల్ గిన్నెలు, 2] జల్లెడ, 3] గరిటెలు-రెండు, 4] స్ప్రేబాటిల్, 5] మూత, 6] నిలువచేసికొనే పాత్ర లేదా డబ్బా.

**కావలసిన పదార్థములు :**

1] చాక్ పౌడర్ : 1000 గ్రాములు, 2] క్లోవ్ ఆయిల్ : 10 మి.లీ. 3] S.L.S. పౌడర్ : 80 గ్రాములు, 4] పచ్చకర్పూరము : 1

గ్రాములు, 5] శాక్రిన్ (ఐ.పి.) : 25 గ్రాములు, 6] మెంథాల్ సెల్సిలేట్ : 10 మి.లీ., 7] మెంథాల్ ఆయిల్ : 10 మి.లీ.

**తయారుచేయు విధానము :**

1] ముందుగా మెత్తని, మృదువైన పొడి రూపములో ఉన్న చాక్ పౌడర్, శాక్రిన్, S.L.S. పౌడర్ లను ఒక పెద్ద స్టీల్ గిన్నెలో వేసి బాగా కలియ త్రిప్పాలి. తడి ఉంటే ఎండలో ఎండబెట్టుకోవాలి.

2] పై మిశ్రమానికి పచ్చకర్పూరము, మెంథాల్ సెల్సిలేట్‌లను కలిపి బాగా కలియ త్రిప్పాలి.

3] ఈ మిశ్రమముపై మెంథాల్ ఆయిల్, క్లోవ్ ఆయిల్‌లను స్ప్రే రూపములో చల్లి, మరల బాగా కలియత్రిప్పి- వెంటనే గాలి చొరని పాత్రలోగాని, డబ్బాలోగాని కనీసము రెండు రోజులపాటు నిలువ ఉంచాలి. ఇలా చేయుట వలన నూనెలు పదార్థము లోనికి బాగా వ్యాపించుతాయి.

4] రెండు రోజుల అనంతరము పాలిథిన్ పేపర్స్‌లో-నిర్ణయించిన బరువులో పళ్ళపొడిని నింపి పూర్తిగా సీల్ చేయాలి. సీల్ ఖాళీగా ఉంటే పళ్ళపొడిలోని పవర్ తగ్గిపోతుంది.

**సూచనలు :** 1] పళ్ళపొడి చాల మెత్తగాను, తెల్లగాను ఉండేలా నాణ్యమైన ముడి పదార్థములను ఎంపిక చేసికోవాలి. 2] పళ్ళపొడిని రేకు డబ్బాలలో గాని, సీసాలలో గాని, ప్లాస్టిక్ కంటైనర్స్‌లో గాని నింపి ప్యాకింగ్ చేసికోవచ్చు. 3] వీలైనంత వరకు పాత డబ్బాలను గాని, సీసాలనుగాని కొని శుభ్రము చేసి లేబిల్స్ అంటించి మార్కెట్ చేసికోవచ్చు. 4] డబ్బాలను ఉపయోగించదలచినచో- ఇంతకు ముందు ఉన్న ఎనామిల్ పెయింట్‌ని తొలగించుట మరల ముద్రించుట తేలికగా అయ్యేపని కాదు కనుక డబ్బాలను మన కంపెనీ పేరుతో ముద్రించు కొన్న అట్టపెట్టెలో ప్యాక్ చేస్తే ఆకర్షణీయముగా ఉంటుంది. 5] పళ్ళపొడికి సంబంధించిన పేరు, డిజైన్, తదితర వివరాలు ఆర్టిస్ట్‌తో

చర్చించి, గీయించుకొని వీలైనన్ని ఎక్కువ రంగులు వచ్చేలా బ్లాక్స్ తయారు చేయించుకోవాలి. 6] పేపర్ ఆంధ్రా మాప్ లితో రకము గాని, గ్లేజ్ డ్ వైట్ న్యూస్ ప్రింట్ గాని, ఖరీదులో ఐతే ఫారిన్ ఆర్ట్ పేపర్ ని గాని ఎంచుకొని ముద్రించుకోవాలి. 7] ముద్రించిన పేపర్స్ను అనగా లేబిల్స్ను సరైన ఆకారములో కట్ చేయించి- అట్టపెట్టెలమీద గాని, రేకు డబ్బాల మీద గాని, సీసాల మీదగాని అంటించుకోవాలి. 8] వివిధ బరువులతో ప్యాకెట్స్ తయారు చేసికొని మార్కెట్ చేయవచ్చు. 9] ముడి పదార్థములు అమ్మే దుకాణములో వస్తువుల వివరములను ముందుగా ఒక కార్డ్ వేసి తెలిసికొని తర్వాతే వెళ్ళుట మంచిది. 10] పైన తెలిపిన కొలతలే ప్రమాణముగా తీసికొని పళ్ళపొడి తయారు చేసికోవాలనే నియమము ఏదీలేదు. తమ అభీష్టము మేరకు అనుభవము మీద తమ స్వంత ఫార్ములా కనుగొన వచ్చును. 11] ఈ ప్రొడక్ట్ తయారీకి పాత్రలు, సామగ్రి వగైరా ప్రత్యేకముగా కొనుగోలు చేయనవసరములేదు. ఇంట్లో లభ్యమయ్యే సామగ్రినే ఉపయోగించండి. 12] ముందుగానే భారీ పెట్టుబడి పెట్టవద్దు. క్రమేపి పెట్టుబడిని పెంచుకోవాలి. అదీ వచ్చే లాభములోనే పెట్టుబడికి తరలించాలి. 13] పళ్ళపొడితో పళ్ళు తోముకొని, నీటితో కడుగుకొని మరల పేస్ట్, బ్రష్తో రుద్దుకొంటె పేస్ట్ ఆదా ఔతుంది.

## 10] ప్రొడక్ట్ పేరు : టూత్ పేస్ట్ (TOOTH-PASTE)

**కావలసిన వస్తువులు :** 1] పెద్ద బొచ్చెలు లేదా గిన్నెలు-మూడు, 2] పలుచని తెల్లని వస్త్రము, 3] జల్లెడ, 4] పెద్ద స్టీల్ గరిటెలు-రెండు, 5] కట్టెపుల్ల, 6] మిక్సీ లేదా రుబ్బురోలు.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] కార్మైన్ : 80 గ్రాములు, 2] అమోనియా వాటర్ : 40 గ్రాములు, 3] నీరు : 2 లీటర్లు, 4] పన్నీరు : 50 మి.లీ., 5] కస్తూరి : 5 గ్రా॥, 6] సీమసున్నము (కాల్షియమ్ కార్బనేట్) పొడి : **2,500** గ్రాములు, 7] కటిల్ ఫిష్ పొడి ;

2,000 గ్రాములు, 8] వస చూర్ణము : 1,000 గ్రాములు, 9] లావెండర్ తైలము : సమారు 50 మి.లీ., 10] లవంగాల తైలము : 40 మి.లీ., 11] పిప్పరమెంట్ తైలము : 30 మి.లీ., 12] పంచదార : 100 గ్రాములు.

**తయారుచేయు విధానము :** 1] అమోనియా నీళ్ళలో కార్మైన్‌ని బాగా కలిసేటట్లు కలిపి నీటిని చేర్చాలి. 1] పంచదారను పైన తయారుచేసికొన్న ద్రావణములో కరగించి; మిగిలిన ముడి పదార ములను, తైలాలను కలిపి బాగా కలిసేటట్లు చూడాలి. 3] బరక, నల కలు రాకుండా జాగ్రత్త పడాలి. 4] గడ్డ కట్టిన పొడులను చక్కగా పొడిచేసి, వస్త్రగాలితము పట్టి ఉపయోగించాలి.

**జాగ్రత్తలు :** 1] పదార్థము మరీ గట్టిగాను, మరీ పలుచగాను ఉండరాదు. 2] తయారైన పదార్థమును నలుగురైదుగురు ఉపయోగించి చూసి-బాగుగా ఉంటేనే ట్యూబుల్లోనికి పంపి ప్యాక్ చేయాలి. 3] ట్యూబు ల్లోకి నింపేటపుడు అప్రమత్తతగా ఉండాలి. 4] ఈ పేస్ట్‌లో మౌత్‌వాష్ ద్రావణాన్ని కలిపితే చాల ఉపయోగకర్రము. అలా మౌత్‌వాష్ కలిపి నట్లు ప్రముఖముగా ముద్రించి ప్రచారము చేసికోవలెను. 5] తయారు చేయునపుడు పదార్థమును చేతితో ఎక్కువసేపు తాకరాదు.

**సూచనలు :** 1] ప్యాకింగ్ ప్రాధాన్యత చాల ముఖ్యమైనది. ట్రావెలర్స్, టూరిస్ట్‌లు, బీదవారికి అనుకూలముగా ఉండే విధముగా- సాచెట్ రూపములో తక్కువ బరువుగల తూకముతో, ఒకటి లేదా రెండు రూపాయలలో ప్రొడక్ట్‌ని విడుదల చేయాలి. 2] పెద్ద పెద్ద హాస్టల్స్, హోటల్స్, పెళ్ళిళ్ళ సందర్భములకు బల్క్-ప్యాకింగ్స్ అవసరమౌతుంది. బల్క్-ప్యాకింగ్ ఒక డబ్బా రూపములో గాని, పెద్ద ట్యూబ్ రూపములో గాని ఉంటే మంచిది. 3] ఠీ ప్యాకింగ్ చేసికొని అమ్ముకునే హోల్‌సేల్ వ్యాపారులకు అనువుగా ఆర్డర్‌పై పెద్ద పెద్ద డబ్బాలలో పెట్టి అమ్ముకోవచ్చును. 4] తక్కువ ఖర్చులో ఎక్కువ

ప్రచారము లభించేటట్లు చూసుకోవాలి. 5] పెద్ద పెద్ద ఊహలతో ప్రచారానికి తాహతుకు మించి ఖర్చు పెట్టుట మంచిదికాదు. నిదానముగా, స్థిరముగా ప్రచారము చేసికోవాలి. 6] ప్రొడక్ట్‌ను తయారుచేసి, అమ్మకానికి పెట్టేముందు కొన్ని శాంపిల్స్‌ని తయారు చేసికొని నలుగురైదు గురి అభిప్రాయములను తెలిసికొనుట చాల అవసరము. "వినియోగదారుల" అభిప్రాయముల ననుసరించి, ప్రొడక్ట్‌లో మార్పు చేయాలి. 7] చిన్న చిన్న బహుమతులతో వినియోగదారులను ఆకర్షించుకోవచ్చు. 8] ప్రచారానికి ప్రాముఖ్యతనిస్తూ- వినూత్న రీతిలో, తక్కువ ఖర్చుతో ప్రచారాన్ని జరుపుకోవాలి. 9] ప్యాకింగ్‌నకు ఉపయోగపడే సామగ్రి ఆకర్షణీయముగాను, తక్కువ ఖర్చులో వచ్చేటట్లు జాగ్రత్తపడాలి. 10] ప్రతి పట్టణములోనూ- చౌకగా లభించే పాతసీసాలు, డబ్బాలు, పేపర్స్ దొరికే చోటును కనుగొని మంచి పరిచయాన్ని ఏర్పరచుకోవాలి.

## 11] ప్రొడక్ట్ పేరు : టూత్ పేస్ట్ (మరొక విధానము)

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] రెండు పెద్ద పాత్రలు, 2] కట్టులు-2, 3] గిన్నెలు-2, 4] పలుచని బట్ట, 5] జల్లెడ-1, 6] మిక్సీ లేదా రోలు.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] గ్లిసరిన్-1500 గ్రాములు, 2] ఆల్కహాల్ : 1000 గ్రా., 3] సబ్బుపొడి (సోప్ పౌడర్) : 150 గ్రాములు, 4] కార్మైన్ : 75 గ్రాములు, 5] సీమసున్నపుపొడి (కాల్షియమ్ కార్బనేట్ $CaCO_2$) : 800 గ్రా॥ 6] గోధుమ పిండి : 150 గ్రాములు, 7] పన్నీరు : కొద్దిగా.

కావలసిన తైలములు : 1] లవంగ తైలము : 50 మి.లీ., 2] పిప్పరమెంట్ తైలము : 30 మి.లీ., 3] యూకలిప్టస్ తైలము : 30 మి.లీ., 4] లావెండర్ తైలము : 20 మి.లీ., 5] ఆనిసిడ్ తైలము : 50 మి.లీ., 6] జరేనియమ్ తైలము : 20 మి.లీ.

**తయారుచేయు విధానము :**

1] గ్లిసరిన్‌లో ఆల్కహాల్ కలిపి బాగా గిలకొట్టాలి.

2] పౌడర్లను బాగా నూరి, వస్త్రగాలితము పట్టాలి. ఈ మెత్తని పౌడర్లను పై ద్రవములో కలిపి, బాగా కలియ త్రిప్పాలి.

3] పైన తయారు చేసికొన్న మిశ్రమములో తైలాలన్నింటిని కలిపి, చక్కగా కలియునట్లు చేసి, ట్యూబ్‌లలో నింపి, ప్యాక్ చేసి మార్కెటింగ్ చేయాలి.

4] పదార్థము మరీ గట్టిగాను, మరీ పలుచగాను ఉండకుండా ఒక మోస్తరుగా ఉండాలి.

జాగ్రత్తలు : 1] పేస్ట్ మెత్తగా, బరకలేకుండా జాగ్రత్త పడాలి. 2] పదార్థము గట్టిగా ఉండకుండా చూడాలి. 3] ప్రొడక్ట్‌లోని ముడి పదార్థములను తగిన నిష్పత్తిలో కలుపుకోవాలి. పైన చెప్పిన విధముగానే కలుపుకోవాలన్న నియమము ఏదీ లేదు. అనుభవము మీద తగు విధముగా కలుపుకోవచ్చును.

సూచనలు : 1] ప్యాకింగ్ చేయుటకు అందమైన అట్టపెట్టెలను ఉపయోగించాలి. ప్రింటింగ్, డ్రాయింగ్ చక్కగా ఉండాలి. ఆకర్షణీయమైన డిజైన్ గీయించుకోవాలి. 2] అట్టపెట్టెపై తయారు చేసిన తేదీ, నంబర్, నికర బరువు, ముడి పదార్థముల నిష్పత్తులు, తూకము మొదలైన వివరాలన్నీ ఉండేలా చూడాలి. 3] ప్రచారము గొప్పగాను, ఆకట్టుకునే విధముగా ఉండాలి గానీ, మోసము చేసే విధముగా ఉండకూడదు. 4] అమ్మకాలు పెరిగే విధముగా తగిన పద్ధతులు చేపట్టాలి. ఉచిత బహుమతులు ఇచ్చేటపుడు అవి ఉపయోగపడేవిగా చూసుకోవాలి. పేస్ట్‌తోబాటు ఉచిత బహుమతులుగా టంగ్‌క్లీనర్ (నాలిక బద్ద), దువ్వెన, సెంట్‌సీసా, షాంపూప్యాకెట్ వంటివి ఇవ్వవచ్చును. 5] ప్రొడక్ట్ గురించి విస్తృత ప్రచారము చేయాలి. ప్యాంప్లెట్స్ (కరపత్రములు), బుక్‌లెట్స్ ప్రచురించి పంపిణి చేయాలి. ఈ కరపత్రాలలో రైల్వే టైమ్‌టేబుల్,

ఎక్కములు పట్టిక, వ్యాధి నిరోధక టీకాల సమాచారము వంటివి ముద్రిం చితే- ప్రచారము తో బాటు సంఘసేవలో పాల్గొన్నట్లౌతుంది. విలువైన ఇలాంటి సమాచారమున్నందున ఈ కరపత్రము కొన్నాళ్ళు భద్రముగా ఉంటుంది.

## 12] ప్రొడక్ట్ పేరు : డ్రామా ఫేస్ (FACE) పౌడర్

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] స్టీల్ డబ్బా, 2] మిక్సీ, 3] స్టీల్ గరిటె లేదా అట్లకాడ, 4] సీసా, 5] జల్లెడ.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] టాల్క్ (మెఱయునది) : 150 గ్రాములు, 2] కాల్షియమ్ కార్బనేట్ : 50 గ్రాములు, 3] మైకా పౌడర్ లేదా ముత్యపు భస్మము (పొడి) : 10 గ్రాములు, 4] జింక్ లేదా మెగ్నీషియమ్ స్టీరేట్ : 10 గ్రాములు, 5] పరిమళ ద్రవ్యము : 5 నుండి 6 చుక్కలు.

**తయారుచేయు విధానము :**

1] పొడిగాను, మెత్తగాను ఉండేలా చూసుకొని- ఈ పదార్థము లన్నింటిని ఒక స్టీల్ పాత్రలో వేసి బాగా కలియ త్రిప్పవలెను.

2] పరిమళ ద్రవ్యాన్ని, పౌడర్‌ని కలియ త్రిప్పుతూ స్ప్రే చేయాలి.

3] గాలి చొరని డబ్బాలోగాని, సీసాలోగాని పౌడర్‌ని 2,3 రోజుల పాటు ఉంచాలి. ఇలా చేయుట వలన పరిమళము బాగా పట్టుతుంది.

4] పౌడర్‌ని ప్లాస్టిక్ డబ్బాలలో గాని, స్టీల్ డబ్బాలలో గాని నింపి; అందులో పౌడర్‌ని అద్దుకొనే పువ్వును కూడా ఉంచి ప్యాక్ చేయ వలెను.

5] ప్యాక్ చేసిన డబ్బాలపై పౌడర్ వివరములను ముద్రించిన

**సూచనలు :** 1] సాధారణముగా ఈ పౌడర్‌ని డ్రామా ఆర్టిస్టులు మాత్రమే ఉపయోగించే అవకాశము ఉన్నందున ఆర్డర్‌పై మాత్రమే తయారు చేసికోవాలి. 2] ఉత్పత్తిలోని ఏ దశలోను వృథా జరుగకుండా జాగ్రత్తపడాలి. 3] సాధారణమైన ప్యాకింగ్‌తో బాటు, ఎకానమి ప్యాకింగ్స్ కూడా ముఖ్యము. ఎకానమి ప్యాకింగ్స్ వలన సేల్స్ పెరిగే అవకాశాలున్నాయి. 4] లేబిల్‌పై తయారైన తేది, గరిష్ఠ తూకము, గరిష్ఠ చిల్లర ధర వంటి వివరాలు ముద్రించాలి.

## 13] ప్రొడక్ట్ పేరు : బేబి (BABY) పౌడర్

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] జల్లెడ, 2] తెల్లని పలుచని గుడ్డ, 3] నాలుగు స్టీల్ గిన్నెలు, 4] స్టీల్ డబ్బా, 5] స్ప్రే బాటిల్.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] టాల్కు : 600 గ్రాములు, 2] మెగ్నీషియమ్ ఆక్సైడ్ : 100 గ్రాములు, 3] టైటానియమ్‌ఆక్సైడ్ : 100 గ్రాములు, 4] స్టార్చ్ : 100 గ్రాములు, 5] బోరిక్ యాసిడ్ : 50 గ్రాములు, 6] జింక్ ఆక్సైడ్ : 500 గ్రాములు, 7] పరిమళ ద్రవ్యము : 10 చుక్కలు.

**తయారుచేయు విధానము :**

1] ఈ బేబి పౌడర్‌లో ఉపయోగించే పదార్థములన్నియూ- మెత్తని పౌడర్ రూపములోనే ఉంటాయి.

2] ఏదైనా పదార్థము గడ్డకట్టుకొని ఉంటే- మిక్సీలో ఆడించి, జల్లెడ సహాయముతోను, గుడ్డ సహాయముతోను, వస్త్రగాలితము పట్టి ఉంచుకోవాలి.

3] పై పాళ్ళలో తీసికొన్న పదార్థములన్నింటిని కలిపి; మిశ్రమాన్ని కలియ త్రిప్పుతూ- ఎంచుకున్న పరిమళ ద్రవ్యాన్ని స్ప్రే బాటిల్ సహాయముతో- స్ప్రే చేసికొని బాగా కలియ త్రిప్పాలి.

4] పరిమళ ద్రవ్యము కలిపిన ఈ చూర్ణ మిశ్రమాన్ని స్టీల్ డబ్బాలో రెండు రోజులపాటు ఉంచాలి. ఈ డబ్బాలోనికి ఏ మాత్రము గాలి చొరకుండా తగిన ఏర్పాటు చేయాలి.

5] ఈ పౌడర్‌ని తరువాత నిర్ణీత బరువు ప్రకారము ప్యాకింగ్ చేసికోవాలి. ప్యాకింగ్ చేసిన తరువాత ఏ మాత్రము గాలి చొరబడకుండా తగిన జాగ్రత్తలు తీసికోవాలి.

6] ప్యాకింగ్ కొఱకు ప్లాస్టిక్ లేదా రేకు డబ్బాలను ఎంచుకొని, పౌడర్ అద్దుటకు ఉపయోగించే పువ్వును కూడా బహుమతిగా ఇవ్వవలెను.

7] డబ్బాలు పాతవి ఉపయోగించేవారు కిళ్ళీషాప్స్‌లో లభించే డబ్బాలు తీసికొని, శుభ్రము చేసి ఉపయోగించవచ్చును.

8] ప్లాస్టిక్ కవర్స్‌లో పౌడర్‌ని నింపి, అట్టపెట్టెలలో ప్యాకింగ్ చేసి మార్కెట్ చేయవచ్చును. దీని వలన ఖర్చు బాగా తగ్గుతుంది. అందువలన ప్రొడక్ట్‌ని చౌకగా సప్లయ్ చేయవచ్చును.

9] ప్రయాణీకులకు, టూరిస్ట్‌లకు ఉపకరించే విధముగా సాచెట్ ప్యాకెట్స్ రూపములో కూడా-తక్కువ బరువుగల పౌడర్‌ని ప్యాకింగ్ చేసి సప్లయ్ చేయవచ్చును.

10] పౌడర్‌ని ప్యాకింగ్ చేసేముందు ఏమాత్రము తేమ లేకుండా జాగ్రత్తపడుట చాల అవసరము.

## 14] ప్రొడక్ట్ పేరు : స్నో (SNOW)

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] పెద్ద పాత్రలు లేదా గిన్నెలు-రెండు, 2] స్టౌ లేదా పొయ్యి, 3] చిన్న కఱ్ఱముక్క, 4] గరిటెలు-రెండు, 5] చిన్న గిన్నెలు- రెండు, 6] తూచే పరికరము, 7] ద్రవాలను కొలిచే పాత్రలు.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] పరిశుభ్రమైన నీరు : 150 గ్రాములు, 2] గ్లిసరిన్ : 75 గ్రాములు, 3] స్టియరిన్ : 25 గ్రాములు, 4] పొటాష్ కార్బనేట్ : 10 గ్రాములు.

**తయరుచేయు విధానము :** 1] ఒక పెద్ద పాత్రను తీకొని అందులో తగినన్ని నీటిని పోయాలి. 2] మరొక చిన్న పాత్రలో

లేదా గిన్నెలో స్టియరిన్‌ను తీసికొని, పెద్ద పాత్రలోని నీటిపై ఉంచాలి. ఇపుడు పెద్దపాత్రలోని నీటిలో స్టియరిన్ గల చిన్న గిన్నె తేలుతూ ఉంటుందన్నమాట. 3] పెద్ద పాత్రను జాగ్రత్తగా స్టౌ మీద పెట్టిగాని, పొయ్యిమీద పెట్టిగాని బాగా వేడి చేయాలి. 4] వేడికి పెద్ద పాత్రలోని నీరు మరగి, మరగుతున్న వేడి నీటివలన చిన్నగిన్నెలోని స్టియరిన్ కరగుతుంది. 5] తరువాత వేరొక పాత్రను తీసికొని, అందులో శుభ్రమైన నీటిని, గ్లిసరిన్‌ను పోసి; బాగా కలియబెట్టి-స్టౌ మీదగాని, పొయ్యి మీదగాని ఉంచి బాగా మరగనివ్వాలి. ఇది ఇలా మరగుతున్నపుడే పొటాష్ కార్బనేట్ వేసి మరల బాగా కలియబెట్టాలి. వెన్వెంటనే బాగా కరగిన స్టియరిన్‌ను కూడా ఈ మిశ్రమానికి చేర్చి, వేడి మీద అలాగే కలుపుతూ ఉంటే, కొంతసేపటికి తెల్లని మృదువైన క్రీమ్ వలె తయారౌతుంది. 6] పాత్రను స్టౌ మీద నుండి దించి, కొంతసేపు ఆఱనిచ్చిన తరువాత సువాసన కోసము లావెండర్ ఆయిల్‌ను, కొద్దిగా ఆల్మండ్ ఆయిల్‌ను కలిపి, బాగా కలియబెట్టితే స్నో తయారైనట్లే!

**జాగ్రత్తలు :** 1] వాన నీటినో, పరిశుద్ధమైన జలాన్నో- స్నో తయారీలో ఉపయోగించాలి. ఉప్పు నీరు, కలుషిత నీరు నిషిద్ధము. 2] స్నో తయారైన తరువాత ప్యాకింగ్ చేయునపుడు శుభ్రమైన స్పూన్‌ని వాడాలి. చేతితో తీయరాదు.

**సూచనలు :** 1] స్నో ప్యాకింగ్‌నకు వీలైనంత వఱకు తెల్లని పింగాణీ సీసాలను ఉపయోగిస్తే బాగుంటుంది. 2] సీసాపై ఉపయోగించే అట్టపెట్టె చాల ఆకర్షణీయముగా ఉండేటట్లు డిజైన్ చేయించుకొనుట చాల ముఖ్యము. అట్టపెట్టెను సీల్ చేయుట చాల మంచిది. 3] ఏ పరిశ్రమనైనా ముందు తక్కువ పెట్టుబడితో ప్రారంభించి, క్రమేణ వచ్చిన లాభముతోనే అభివృద్ధి చేసికోవాలి. 4] ప్రొడక్ట్ నాణ్యత, నవీనత పెంచుటకు నిరంతరత పరిశోధనా దృక్పథము చాల అవసరము. 5] వ్యాపారములో గాని, పరిశ్రమలోగాని భాగస్వామ్యము (పార్ట్నర్

షిప్) పనికి రాదు. 6] ప్రచార సాధనముల ద్వారా కొంచెము ఖర్చుపెట్టి, పబ్లిసిటీ ఇవ్వవలెను. 7] నాణ్యమైన, సువాసనభరితమైన సెంట్‌ని ఉపయోగించి "స్నో"ని ఆకర్షణీయముగా తీర్చిదిద్దవచ్చు. "స్నో" గడ్డ కట్టకుండా తగు జాగ్రత్త తీసికొనవలెను.

## 15] ప్రొడక్ట్ పేరు : తిలకము (చాదు)

## (RED MARK WORN ON FORE HEAD)

**కావలసిన పదార్థములు :**

1] అరబిక్ బంక : 100 గ్రా॥.

2] ఎఱుపు రంగు : అర్ధరూపాయి తూకమంత.

3] సెంట్ : రెండు మూడు చుక్కలు.

తయారుచేయు విధానము : 1] అరబిక్ బంకను దుమ్ము-ధూళి లేకుండ శుభ్రపఱచి; నల్లని ముక్కలను ఏఱివేయాలి. 2] అరబిక్ బంకలో తేమను తొలగించుటకు ఎండలో ఎండబెట్టాలి. 3] ఎండిన బంకను మెత్తగా పొడిచేసి, పల్చటి గుడ్డలో వస్త్రగాలితము(వజ్రకాయము) చేయాలి. 4] ఒక పాత్రలో కప్పునీటిని పోసి తెరల నివ్వాలి. 5] ఒక చిన్న గిన్నెలో- మఱుగుతున్న వేడినీటిని తీసికొని, దానికి ఎఱుపురంగును కలిపి రెడీగా ఉంచుకోవాలి. నీటిలో సులభముగా కరగే రంగునే తీసికోవాలి. 6] ఇప్పుడు మఱుగుతున్న నీరుగల పాత్రను దించి వేసి, అందులో అరబిక్ బంకపొడిని కొద్ది కొద్దిగా చేర్చుతూ-బాగా క్రియ బెట్టాలి. నీరు పొడితో కలిసి గట్టిపడుతుంది. తరువాత రంగుపొడి కల్లిపిన నీటిని, సెంట్‌ను కూడా కలిపి; బాగా కలియ త్రిప్పి మూత ఉంచి ఆఱబెట్టాలి. ఇదే చాదు!

కోవచ్చును. 3] చాదులో ఉపయోగించే రంగులు నీటిలో సులభముగా కరగేటట్లు ఉండాల్లి. అనగా వాటర్ సాల్యుబుల్ కలర్స్‌ని మాత్రమే ఉపయోగించాలి. 4] రంగుల్ని కలిపేటపుడు తగినంత రంగునే ఉపయో గించాలి. మరీ ఎక్కువగా రంగు పోయరాదు. 5] చాదు నలుపురంగులో ఉండాలంటే- నిగ్రోసిన్ అనే రంగుని ఉపయోగించాల్లి. 6] మంచి ఎఱుపుకోసము కార్మయిన్ అనే రంగును, నీలము రంగుకోసము ఆల్ట్రా మెరైన్ అనే రంగును కలపాల్లి. 7] ఇందులో ఉపయోగించే పదార్థము లన్నీ- నాటు మందులు, రంగులు అమ్మే కొట్లలో లభిస్తాయి.

## 16] ప్రొడక్ట్ పేరు: కాటుక (COLLYRIUM)

**కావలసిన వస్తువులు :**

1] శుద్ధ ఆముదము, 2] తెల్లని కొత్తగుడ్డ పీలిక, 3] రాగి పళ్ళెము, 4] మట్టి ప్రమిద, 5] పచ్చ కర్పూరము, 6] మంచిగంధము లేక గుంటగలగరాకు, 7] ఆవు వెన్న.

**తయారుచేయు విధానము :**

1] పెద్ద రాగి పళ్ళెమును తీసికొని- శుభ్రముగా తోమి, కడిగి, ఎండలో ఆఱబెట్టి- దుమ్ము పడని చోట జాగ్రత్తగా పెట్టుకోవాలి.

2] కొత్తమట్టి ప్రమిదను తీసికొని- బాగా కడిగి, ఎండలో ఆఱ బెట్టి, ఉంచుకోవాలి.

3] కడిగిన గంధపు చెక్కను- సానపై మంచినీళ్ళలో చాది, కొంచెము గంధమును తీసి, శుభ్రమైన గాజు పళ్ళెములో ఉంచుకోవాల్లి.

4] గంధమునకు బదులు ఏడెనిమిది మేల్రిమి తమలపాకులు తీసికొని, కాడలు తొలగించి, పరిశుభ్రముగా రసాన్ని తీసి, అలాగే గుంటగలగరాకు రసాన్ని కూడా తీసి, ఈ రెండింటిని కలపుకొని, వడ గట్టి ఉంచుకోవాలి.

5] ఇపుడు రాగి పళ్ళెము వెనుక భాగమున మంచి గంధమును గాని లేదా ఆకుల రసాన్ని గాని పట్టించాల్లి.

6] తెల్లని కొత్త గుడ్డ పీలిక (కాటన్ లేదా ఖద్దరు) ను వత్తిలాగా చేసి,పది-పదిహేను నిమిషాలపాటు స్వచ్ఛమైన తాజా ఆముదములో నాననివ్వాలి.

7] విశాలమైన ఒక గదిని ఎన్నుకొని గాలి చొరబడకుండా కిటికీలను, తలుపులను మూసివేసి; మూడు ఇటుకజాళ్ళతో పొయ్యిని ఏర్పాటు చేసికోవాలి.

8] మూడు జాళ్ళకి మధ్యగా ప్రమిదను పెట్టాలి. అనగా నేల మీద ప్రమిద- మూడు ప్రక్కలా మూడు జాళ్ళు ఉంటాయన్నమాట.

9] మూడు జాళ్ళ పొయ్యిపై రాగి పళ్ళెమును పాత్రలు పెట్టినట్లుగా పెట్టాలి. అనగా గంధము రాసిన భాగానికి వత్తిమసి అంటే విధముగా పెట్టాలి.

10] మూడు జాళ్ళ పొయ్యి మీద రాగి పళ్ళెమును ఉంచి, క్రిందనున్న ప్రమిదలోని వత్తి వెలిగించి, పళ్ళెమునకు సమముగా మంట అనుతున్నదీ లేనిదీ చూసుకోవాలి.

11] ఇపుడు పళ్ళెములో కొద్దిగా మంచి నీరు పోయాలి.

12] పళ్ళెము క్రింది భాగము- వత్తితో కాలుతూ ఉంటే, పళ్ళెములో పోసిన - మంచి నీరు కాగుతూ ఉంటుంది.

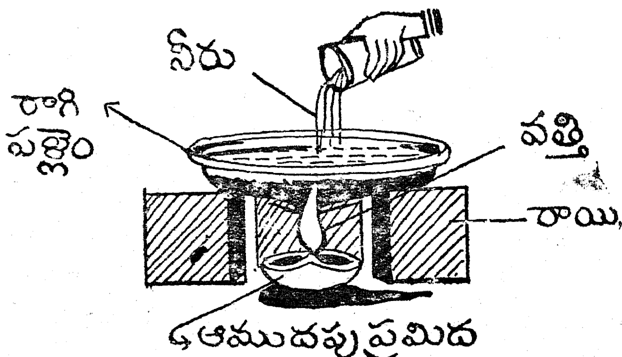
13] పళ్ళెమునకు మసి బాగా అంటేదాకా- అనగా కనీసము రెండు గంటలు ప్రమిదను వెలిగించాలి. అపుడపుడు మధ్యలో ప్రమిదలోనికి ఆముదాన్నీ, పళ్ళెములోనికి నీటినీ చేర్చుతూ ఉండాలి.

14] ఈ విధముగా చేస్తే రెండు గంటల వ్యవధిలో పళ్ళెమునకు కాటుక పొడి దట్టముగా అంటుకొంటుంది.

15] ఇపుడు పళ్ళెమును బయటకు తీసి; జాగ్రత్తగా ఒక శుభ్రమైన తెల్లని కాగితముపై కాటుక పొడిని గోకివేసి, పొట్లము కట్టి ఉంచాలి.

16] పళ్ళెమును క్రిందికి దించుకొనే సమయానికి, పళ్ళెములో నీరు లేకుండా చూచుకోవాలి. అనగా నీరంతా ఇగిరి ఆవిరై పోవాలన్న మాట.

17] పళ్ళెమును శుభ్రముగా కడిగి ఎండలో లేదా గాలిలో లేదా నీడలో ఆరనివ్వాలి. ఇపుడు పళ్ళెములో కాటుక పొడిని, చిటికెడు తాజా ఆవు వెన్నను, పచ్చకర్పూరమును కలిపి; రాగి స్పూన్‌తో నూరాలి. అవసరమను కొన్న వారు పునుగు వంటి సుగంధ ద్రవ్యమును కూడా చేర్చుకోవచ్చు.




జాగ్రత్తలు : 1] కాటుకను తయారు చేసేటప్పుడు ముఖ్యముగా శుభ్రతను పాటించాలి. 2] పళ్ళెమునకు అంటిన కాటుక పొడిని శుభ్రమైన స్టెయిన్‌లెస్‌స్టీల్ చాకుతోనే గోకి తీసికోవాలి. అలాగే తయారు చేసిన కాటుకను కూడా చాకు సహాయముతోనే- సీసానందు లేదా డబ్బీలందు చేర్చాలి. 3] కాటుకను నూరుటకు శుభ్రమైన రాగి స్పూన్‌నే ఉపయోగించాలి. 4] కాటుకను నిదానముగా నూరాలి. 5] కాటుకను తయారు చేసేటపుడు- పాత్రలు, తయారు చేసేవారి చేతులు చాల శుభ్రముగా ఉండాలి. 6] కాటుకను వాడిన తరువాత డబ్బీపై మూతను తప్పనిసరిగా పెట్టాలి. 7] తలకు నూనె రాసికొని, ఆ చేత్తోనే కాటుక పెట్టుకొనుట మంచిది కాదు. 8] స్త్రీలు కాటుకను పెట్టుకొనేటపుడు చక్కగా, సన్నగా పై రెప్పలకి, క్రింది రెప్పలకి అంటేటట్లు చూపుడు వ్రేలుతో పెట్టుకోవాలి. కనుకొలుకులకు బాగా అంటునట్లు చూడాలి.

# 17] ప్రొడక్ట్ పేరు : గోళ్ళ రంగు [NAIL POLISH]

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] పాత్రలు- రెండు, 2] ఆటో మాటిక్ ఫిల్లింగ్ మిషన్, 3] సీసాలు, 4] స్టీల్ గరిటె.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] అమిల్ ఎసిటైడ్ : 200 గ్రాములు, 2] నైట్రో సెల్యులోజ్ : 100 గ్రాములు, 3] డైబ్యుటైల్ థాలేట్ లేదా సెల్లో సాల్వ్ : 25 గ్రాములు, 4] ఎథిల్ సాలిసిలేట్ : 25 గ్రాములు, 5] రోజిన్ లేదా షెల్లాక్ : 10 గ్రాములు, 6] అసిటోన్: 200 మి.లీ., 7] పరిమళ ద్రవ్యము, రంగు : సరిపడినంత.

**తయారుచేయు విధానము :**

1] ముందుగా నైట్రో సెల్యులోజ్ అను పదార్థమును తీసికొని ముక్కలు ముక్కలుగా చేసి, ఒక పాత్రలో వేయాలి. ఈ పదార్థము (నైట్రో సెల్యూలోజ్) నిప్పుకు దూరముగా ఉండాలి. లేకపోతే ప్రేలి పోయే ప్రమాదమున్నది.

2] సెల్లోసాల్వ్, అమిల్ ఎసిటేట్, ఎథిల్ సాలిసిలేట్‌లను కలపాలి.

3] ఘనపదార్థాలు ఏవైనా ఉంటే బాగా కలిసిపోయేలా- కలియ తిప్పాలి.

4] ఈ పదార్థ మిశ్రమాన్ని పాత్రలో ఉన్న పదార్థముతో కలపాలి.

5] అసిటోన్‌ని తగినంత చిక్కగా ఉండునట్లు కలుపుకోవాలి.

6] ఈ మిశ్రమ పదార్థమును రెండు- మూడు రోజులు గాలి చొరబడకుండా నిల్వయుంచి, ప్యాకింగ్ చేసికోవాలి.

7] ప్యాకింగ్ చేయుటకు ఆటోమేటిక్ ఫిల్లింగ్ మిషన్‌ని ఉపయోగించాలి. వాతావరణానికి ఎక్స్‌పోజ్ కాకుండా జాగ్రత్తపడాలి.

8] నెయిల్ పాలిష్‌ని కూడా నిప్పు, మంటకు దూరముగా ఉంచాలి.

**సూచనలు :** 1] నెయిల్ పాలిష్‌కి క్రొత్త సీసాలను మాత్రమే ఆర్డర్‌పై తెప్పించి వాడవలెను. 2] నెయిల్ పాలిష్ పలు వర్ణాలలో తయారు చేసికొనవలెను. మెఱుపు వచ్చుటకు ప్రత్యేకమైన బాల్స్‌ని బాటిల్‌లో వేయవలెను.

## 18] ప్రొడక్ట్ పేరు : పొటాటో చిప్స్

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] పెద్ద బొచ్చెలు- రెండు, 2] చిప్స్ కట్టర్, 3] పెద్ద గిన్నెలు- రెండు, 4] స్టీల్ గరిటెలు- రెండు, 5] బాణలి, 6] ప్యాకింగ్ సామగ్రి, 7] తూకము సామగ్రి.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] బంగాళాదుంపలు, 2] కారము, 3] మసాలా పౌడర్, 4] నూనె, 5] జీడిపప్పు.

**తయారుచేయు విధానము :**

1] మధ్య రకము ఒక మాదిరి పెద్ద బంగాళాదుంపలను ఎన్నుకొని, నీటిలో శుభ్రముగా కడిగి, ఆరబెట్టుకోవాలి.

2] తరువాత బంగాళా దుంపలను మిషన్ సహాయముతో గాని, కిచెన్ పరికరముతోగాని, చిప్స్ లాగా కట్ చేసికొని ఫ్యాన్ గాలి క్రింద ఒక గంట ఆఱబెట్టుకోవాలి.

3] ఒక బాణలిలో నూనెపోసి, కాగిన తరువాత చిప్స్‌ను తక్కువ వేడిలో ఎక్కువసేపు వేపుకోవాలి. ఏ మాత్రము మాడకుండా జాగ్రత్త పడాలి. అనగా రంగు మాఱకుండా తగిన విధముగా వేపుకోవాలి.

4] వేపుకొన్న చిప్స్‌ని ఒక పాత్రలోకి తీసికోవాలి. వెంటనే కారము, ఉప్పు, మసాలా పౌడర్‌ని కలుపుకోవాలి.

5] జీడిపప్పును దోరగా వేపుకొని చిప్స్‌నకు కలుపుకోవాలి.

6] ఇష్టము ఉన్నవారు కరివేపాకును కొద్దిగా వేసి కలుపుకోవాలి

7] ఈ చిప్స్‌ను బాగా ఆఱిన తరువాత, ప్లాస్టిక్ కవర్స్‌లో ప్యాక్‌చేసి- అమ్మకానికి సిద్ధము చేయవచ్చును.

8] ప్లాస్టిక్ కవర్లపై కంపెనీ ముద్ర, ప్రొడక్ట్ పేరు మొ॥ తదితర వివరాలు పలురంగులలో ఆకర్షణీయముగా ముద్రించుకోవలెను. తయారీ తేది, నికర బరువు, గరిష్ఠ చిల్లర ధరను ముద్రించుకోవలెను. గాలి చొరబడకుండా సీల్ చేయవలెను.

**జాగ్రత్తలు :** 1] చిప్స్‌ని రంగు మాఱకుండా తక్కువ సెగలో వేపించవలెను. 2] చిప్స్‌నందు ఏ మాత్రము తేమ ఉండరాదు. 3] ఉప్పు ఎక్కువ గాకుండా జాగ్రత్త పడవలెను. 4] చిప్స్ ఆకారము సరిగ్గా ఉండునట్లు చూడవలెను.

# సబ్బులు (SOAPS)

నిత్యావసర వస్తువుల జాబితాలో సబ్బు కూడా ఒకటైనది. సబ్బు వాడని మనుషులు చాల అఱుదుగా ఉంటారు. సబ్బుల డిమాండ్ జనాభా పెరుగుదలతోబాటు- పెరుగుతూనే ఉంది. అందువలన సబ్బుల తయా' లాభదాయకమైనదిగా చెప్పవచ్చును.

## సబ్బుల తయారీలో ఉపయోగించే ముడి పదార్థములు :

1] **కాస్టిక్ లే :** సబ్బు తయారీలో ప్రధానమైనది కాస్టిక్‌లే. ఇది మార్కెట్‌లో రెడీమేడ్‌గా లభ్యమౌతున్ననూ, స్వయముగా తయారుచేసి కోవచ్చును.

**కాస్టిక్ లే తయారీకి కావలసిన పదార్థములు :** 1] బట్టల సోడా : 1000 గ్రాములు, 2] సున్నపుతేట : 500 గ్రాములు, 3] మంచినీరు : 500 గ్రాములు.

**తయారుచేయు విధానము :** 1] బట్టలసోడా, సున్నపుతేట, మంచినీటిని కలిపి; ఒక కుండలో లేదా పాత్రలోపోసి, బాగా వేడిచేయాలి. 2] పాత్రలో వేడిచేసి మరగించిన ద్రవాన్ని ఒక తొట్టిలో గాని,

పాత్రలోగాని పోస్తే తేరుకొంటుంది. తేరుకొన్న ఈ తేటను "కాస్టిక్‌లే" అంటారు. కాస్టిక్‌సోడా (బట్టలసోడా)కి బదులు పొటాషియమ్‌ని ఉపయోగిస్తే- "పొటాషియమ్ లే" తయారౌతుంది. ఈ రెంటిని (కాస్టిక్‌లే, పొటాషియమ్ లే) కూడా సబ్బుల తయారీలో ఉపయోగిస్తారు.

2] నూనెలు : సబ్బుల తయారీలో కొబ్బరినూనె వాడుట చాల శ్రేష్ఠము. ఈ నూనెతోబాటు వేరుసెనగనూనె, సన్‌ఫ్లవర్ ఆయిల్, కుసుమనూనె, సోయాబీన్స్ నూనె, ప్రత్తిగింజల నూనె, ఆముదము, వేపనూనె, తౌడునూనె, మొక్కజొన్ననూనె వంటి నూనెలు కూడా ఉపయోగిస్తున్నారు. అంతేగాక చేపనూనె, జంతువుల క్రొవ్వు, పారఫిన్ ఆయిల్, వైట్ ఆయిల్ వంటి వాటిని కూడా మామూలు నూనెలతో కలిపి ఉపయోగిస్తున్నారు.

3] ఆల్కలీన్స్ : ఆల్కలీన్స్‌లో కాస్టిక్ సోడా, కాస్టిక్ పొటాష్‌లు ప్రధానమైనవి. సాధారణముగా స్నానపు సబ్బుల తయారీలోను, బట్టల సబ్బుల తయారీలోను కాస్టిక్ సోడాను విరివిగా ఉపయోగిస్తున్నారు. కాస్టిక్ సోడా, కాస్టిక్ పొటాష్‌లు చర్మాన్ని తిని వేస్తాయి. కనుక జాగ్రత్తగా ఉపయోగించాలి.

4] రోసిన్ : ఇది వృక్ష సంబంధమైన పదార్థము. హిమాలయ పర్వతాలు, ఉత్తరప్రదేశ్ రాష్ట్రములందు పెరిగే ఒక విధమైన దేవదారు వృక్షముల నుండి దీనిని తయారుచేస్తారు. ఈ పదార్థమును- సబ్బుబిళ్ళ గట్టిగా ఉండి, నురుగు బాగా వచ్చుటకు ఉపయోగిస్తారు. దీని రంగు- తేలిక పసుపు రంగు నుండి, ముదురు గోధుమ వర్ణములో ఉంటుంది. ఇది ఘనరూపములో పారదర్శకమైన క్రిస్టల్స్‌వలె లభిస్తుంది. ఇది మండే స్వభావము గల పదార్థము! కాబట్టి "పెట్రోల్"ని ఎలా భద్రపఱుస్తామో అలా భద్రపఱచాలి.

5] సోడియమ్ సిలికేట్ : ఈ పదార్థము చర్మముపై మలినాలను తొలగించుటకు ఉపయోగపడుతుంది. ఇది చౌకగా లభిస్తుంది. ఖర్చును తగ్గించుటకు సబ్బులలో దీనిని ఉపయోగిస్తారు.

6] షోడా ఏష్ : ఇది చౌకైన పదార్థము. కాస్టిక్ సోడా, కాస్టిక్ పొటాష్‌లకు బదులు ఉపయోగించే పదార్థము.

7] రంగులు : సాధారణముగా ఆకుపచ్చ, రత్నావళి, ఎఱుపు రంగులను ఉపయోగిస్తారు. రంగులు మంచి స్టాండర్డ్ కంపెనీవి తీసికోవాలి.

8] సువాసన ద్రవ్యములు : సబ్బు ఆహ్లాదకరమైన వాసనను కలిగియుండవలెను. ఇందుకు మంచి స్టాండర్డ్ కంపెనీ పరిమళ ద్రవ్యములను ఎన్నుకోవలెను.

9] పూరణ పదార్ధములు : సోడియమ్ సల్ఫేట్, సున్నము, ఫ్రెంచ్‌చాక్, చైనాక్లే వంటి పదార్థములను- "పూరణ పదార్థము"లుగా ఉపయోగిస్తారు. పూరణ పదార్థముల వలన ఎలాంటి ప్రయోజనము లేదు. సబ్బు ఖర్చు తగ్గుటకు, బరువు పెరుగుటకు మాత్రమే పనికి వస్తాయి.

10] ఇతర పదార్థములు : వనమూలికలు, కర్పూరము, డెట్టాల్, చందనము, పసుపు వంటి పదార్థములను సబ్బుల తయారీలో ఉపయోగిస్తున్నారు.

తయారుచేయు విధానము : సబ్బులను మూడు పద్ధతులలో తయారు చేస్తారు. 1] ఫుల్ బాయిల్డ్ ప్రాసెస్, 2] సెమి బాయిల్డ్ ప్రాసెస్, 3] కోల్డ్ ప్రాసెస్, సెమి బాయిల్డ్ ప్రాసెస్ కుటీర పరిశ్రమలకు అనువుగా ఉంటుంది.

### సెమి బాయిల్డ్ పద్ధతి : (Semi-boiled Process)

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] ఇనుపపాత్ర (కళాయి), 2] సబ్బు మూసలు, 3] కఱ్ఱ తెడ్డులు, 4] హైడ్రోమీటర్, 5] పరీక్ష ద్రావణాలు, కాగితములు, 6] బకెట్లు, 7] డ్రమ్ములు, 8] తూనికబాళ్ళు-త్రాసు, 9] అలమరలు, 10] ప్యాకింగ్ సామాను.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] నూనె : 1కిలో, 2] రోసిన్ : 4 కిలోలు, 3] కాస్టిక్ లే 1 లీ॥, 4] సోడియమ్ సిలికేట్ : 2 కిలోలు, 5] పరిమళ ద్రవ్యము, 6] రంగు.

తయారుచేయు విధానము : 1] నూనెలు, రోసిన్, క్రొవ్వులను ఒక ఇనుప పాత్రలోపోసి 70°నుండి 85°C వఱకూ మెల్లగా కాచుట ప్రారంభించాలి.

2] తరువాత పాత్రలోని ద్రావణమునకు "కాస్టిక్ లే" ని కొద్ది కొద్దిగా కలుపుతూ.... కట్ట తెడ్డుతో కలియ త్రిప్పుతూ ఉండాలి.

3] "కాస్టిక్‌లే"ని పూర్తిగా కలిపిన పిదప, పదార్థమును 85°C వద్ద కొంతసేపు వేడిచేయాలి.

4] సోప్ ద్రావణము పక్వానికి వచ్చిన పిదప- ఉష్ణోగ్రతను 60°-70°C వఱకు తగ్గించి; సోడియమ్ సిలికేట్ ద్రావణాన్ని కొద్ది కొద్దిగా కలుపుతూ ఉంటే- మిశ్రమము అంతా పలుచని ద్రావణముగా మాఱుతుంది.

5] ఈ దశలోనే పూరణ పదార్థములను కొద్ది కొద్దిగా చేర్చుతూ, పూర్తిగా కలపాలి. తరువాత ఉష్ణోగ్రతను 50°Cకు తగ్గించాలి.

6] ఈ దశలోనే ఆయిల్ సాల్యుబుల్ కలర్స్‌ని, పరిమళ ద్రవ్యాలను బాగా కలిసేలా కలుపుకోవాలి.

7] తరువాత ఈ పదార్థమును సిద్ధము చేసిన మూసలలో పోసి- 3, 4 రోజులు అలాగే ఉంచితే- సబ్బు బిళ్ళలు తయారౌతాయి.

8] తయారైన బిళ్ళలను సరియైన షేప్‌లో కట్ చేసికొని ప్యాక్ చేయాలి.

జాగ్రత్తలు : 1] ఇందులో తెలిపిన పాళ్ళనే యథాతథముగా వాడాలనిలేదు. అనుభవము మీద తగిన్న ఫార్ములాను స్వంతముగా తయారు చేసికోవచ్చు. 2] సబ్బు తయారు చేస్తున్నపుడు పాళ్ళు సరిగా కుదరక పోతే ఆయా పదార్థములను కలిపి, సరిచేసికోవచ్చు. ద్రావణమును కొద్దిగా నాలిక మీద వేసికొన్నపుడు మంట పుడితే- కాస్టిక్ ఎక్కువైనట్లుగా గ్రహించాలి. దీనిని సరిచేయడానికి తగినంత నూనెను కలపాలి,

3] సబ్బు ద్రావణాన్ని ఒక పరీక్ష నాళికలోనికి తీసికొని, అందులో ఆల్కాహాల్ లేదా స్పిరిట్ వేసి- నాలుగైదు చుక్కలు ఫినాఫ్తలీన్‌ని కలిపితే పింక్ రంగులోకి వస్తే, సక్రమ మైన స్థితిలో ఉన్నట్లుగా గ్రహించాలి. 4] సబ్బు ద్రావణాన్ని ఒక పరీక్ష నాళికలోనికి తీసికొని కొంచెము నీటిని కలిపితే ద్రావణము పారదర్శకముగా మారాలి. నూనె తెట్టులు ఏర్పడితే క్షారము కలుపవలసిన అవసరము ఉందన్నమాట. 5] ముందు ఐదారు సార్లు శాంపిల్‌గా సబ్బును కొద్ది మొత్తములో తయారుచేసికొని, బాగా కుదిరితే, భారీగా తయారు చేసికోవాలి. 6] ఇలాంటి ఉత్పత్తులను తయారు చేయాలను కొన్నపుడు ప్రాక్టికల్ నాలెడ్జ్ చాల అవసరము. 7] సబ్బులు తయారుచేసే ఎద్దైనా కంపెనీలో కొంతకాలము పనిచేసి, సాధక బాధ కాలను తెలిసికోవాలి. త్వరపడి ముందడుగు వేయుట మంచిది కాదు.

**సూచనలు :** 1] మంచి సబ్బులను తయారు చేసికొనే సామర్థ్యము ఏర్పడిన తరువాత ప్యాకింగ్, ప్రచార సామగ్రిని ఎంతో నైపుణ్యముతో రూపొందించు కోవాలి. 2] నురుగు వచ్చే సబ్బులను వినియోగదారులు ఇష్టపడతారని గ్రహించి, నురుగు వచ్చే ఉత్పత్తులను తయారు చేసికోవాలి. 3] మీ సమీప పట్టణములో సబ్బుల తయారీ కంపెనీ ఉంటే అక్కడకు వెళ్ళి ప్రాక్టికల్ నాలెడ్జ్‌ని పొందాలి. ప్రాక్టికల్ నాలెడ్జ్ లేకుండా పరిశ్రమను ప్రారంభించ రాదు. 4] స్వంత డబ్బుతో పరిశ్రమను ప్రారంభిస్తే మనశ్శాంతిగా ఉంటుంది. అప్పుతో ప్రారంభించిన పరిశ్రమకు అనేక సమస్యలు ఏర్పడే అవకాశమున్నది.

## 19] ప్రొడక్ట్ పేరు : బట్టల సబ్బు

## (Washing soap)

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] కళాయి పాత్రలు రెండు. 2] కొయ్య తెడ్లు-రెండు, 3] మూసలు, 4] ప్యాకింగ్ సామగ్రి.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] నూనె : 900 గ్రాములు, 2] క్రొవ్వు : 1200 గ్రాములు, 3] రోసిన్ : 5 కిలోలు, 4] సోడా : 1200 గ్రాములు, 5] సున్నపు తేట : 24 కిలోలు, 6] మంచినీరు : 5 లీటర్లు.

**తయారుచేయు విధానము :**

1] సున్నపు నీటిలో సోడా కలిపి బాగా మరగించాలి.

2] నూనె, క్రొవ్వు, రోసిన్‌లను ఒక పాత్రలో కలియబెట్టాలి.

3] సోడా, సున్నపునీటి మిశ్రమాన్ని పై పాత్రలోని మిశ్రమానికి కలిపి 15-20 నిమిషాలు కలియబెడుతూ-మరగించితే, సోప్ ద్రావణము ఏర్పడి పక్వానికి వస్తుంది.

4] పక్వానికి వచ్చిన సోప్ ద్రావాణాన్ని అచ్చుల్లో పోసి, ఆరిన తరువాత బిళ్ళలుగా తీసికోవచ్చును.

**జాగ్రత్తలు :** 1] సోప్ ద్రావణాన్ని చేతితో తాకరాదు. కొయ్య తెడ్లతోగాని లేదా కట్టెలతో గాని కలియ బెట్టాలి. 2] సోప్ ద్రావణము పక్వానికి రాగానే దించి మూసలలో పోసుకోవాలి.

**సూచనలు :** 1] బట్టలసబ్బు మహాబార్ రూపములో మార్కెట్ లోకి విడుదల చేయవచ్చును. 2] ఆకర్షణీయమైన రంగులు, డిజైన్‌లో రేపర్ ప్రింట్ చేయించుకోవాలి.

## 20] ప్రొడక్ట్ పేరు :

## స్నానపు (Bathing) పొడి

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] గిన్నెలు : నాలుగు, 2] మిక్సీ లేదా రుబ్బుజోలు, 3] పెద్ద బొచ్చెలు : రెండు, 4] తూనికరాళ్ళు, త్రాసు, 5] ద్రవ పదార్థాల కొలత పాత్రలు, బుడ్లు, 6] నిమ్మరసము తీయు పరికరము.

కావలసిన పదార్థములు : 1] కస్తూరి పసుపు : 150 గ్రాములు, 2] గులాబి పువ్వులు(ఎండినవి) : 250 గ్రాములు, 3] మంచి గంధము : 75 గ్రాములు, 4] చక్కెర : 100 గ్రాములు, 5] సాంబ్రాణి: 100 గ్రాములు, 6] లవంగములు : 30 గ్రాములు, 7] లవంగి పత్రి : 30 గ్రాములు, 8] వట్టి వేర్లు : 150 గ్రాములు, 9] దాల్చిన చెక్క : 100 గ్రాములు, 10] ముడి పెసలు : 150 గ్రాములు, 11] చెంగల్వ కోష్టు : 75 గ్రాములు, 12] దుంపరాష్ట్రిము : 75 గ్రాములు, 13] పచ్చాకు : 50 గ్రాములు, 14] కుంకుడుకాయల పొడి : 100 గ్రాములు, 15] నిమ్మ, నారింజ, కమలా తొక్కల పొడి : 100 గ్రాములు, 16] నిమ్మరసము : రెండు స్పూన్‌లు, 17] పన్నీరు : కొద్దిగా, 18] పటిక : సుమారు 20 గ్రాములు, 19] ఎండిన మందారపూలు : 50 గ్రాములు, 20] నీరు : తగినంత.

తయారుచేయు విధానము : 1] పెసలను శుభ్రము చేసికొని, పంచదారను చేర్చి, పిండి మరలో మెత్తని పిండిగా మర ఆడించుకోకాలి. 2] కుంకుడు కాయలను బాగా ఎండ బెట్టి, మెత్తని పొడిగా చేసికోవాలి. 3] బాగా ఎండినటువంటి గులాబి పువ్వులను, మందార పువ్వులను కూడా పొడి చేసికోవాలి. 4] ముడిపదార్థములన్నీ మెత్తని పొడిగా చేసికొని- అన్నింటినీ కలిపి; పన్నీరు, నిమ్మరసము చేర్చి చేతితో బాగా కలుపుకోవాలి. 5] పదార్థమును జల్లించి బరక లేకుండ మెత్తని పొడిగా చేసికొని ఎండబెట్టాలి. 6] ఎండిన పదార్థాలన్ని వివిధ తూకాలలో ప్యాక్ చేసికోవాలి. ప్యాకింగ్ గట్టిగా ఉంటేటట్లు, లోపల మామూలు కాగితాలతో గాని, ప్లాస్టిక్ కవర్లతో గాని ప్యాకెట్‌ని కట్టాలి. దీనిపై అందమైన ప్యాకింగ్‌ని కట్టాలి. 7] పై ప్యాకింగ్ కవర్ గట్టిగా, నాణ్యమైనదిగా, ఆకర్షణీయముగా ఉండాలి. అంతేగాక ముడి పదార్థముల వివరములు, తయారైన తేది, నికరబరువు, ధర, కంపెనీ అడ్రస్ మొదలైనవి వివరముగా ఉండాలి. 8] భారీ ప్యాకింగ్ అనగా ఎక్కువ పదార్థ

ముతో ఎకానమి సైజ్ కోసము- ప్లాస్టిక్ డబ్బాలను గాని, రేకు డబ్బాలను గాని ఉపయోగించాలి. ఈ డబ్బాలను పాతవి కొని, శుభ్రపఱచి, పైన లేబుల్స్ అంటించుకొంటే ధర తక్కువలో గిట్టుబాటౌతుంది. 9] పదార్థములో తేమ లేకుండ ఉంటే ఎక్కువ కాలము నిలువ వుంటుంది. కనుక పదార్థము పొడిగా ఉండేటట్లు జాగ్రత్త పడాలి. 10] పైన పేర్కొన్న ముడి పదార్థములను అదే నిష్పత్తిలో కలపాలనే నియమము ఏదీలేదు. అనుభవము మీద ఏ పదార్థము ఎంత నిష్పత్తిలో కలుపుకోవాలో అవగత మౌతుంది.

జాగ్రత్తలు : 1] పదార్థము పొడిగాను, మెత్తగాను ఉండాలి. 2] పదార్థములో బరక ఉంటే- చర్మానికి హానికరము. 3] బాగా శుద్ధి చేసిన ముడి పదార్థములను మాత్రమే ఉపయోగించాలి. 4] ఇసుక, మట్టి, దుమ్ము లేకుండా అప్రమత్తముగా ఉండాలి.

సూచనలు : 1] సబ్బులను తయారుచేసికొని-పోటీగా ప్రచారము ఇవ్వాలి. ఈనాడు సబ్బులకు ఇచ్చే ప్రచారము లక్షల్లో కాదు కోట్లలోనే! అంత ప్రచారము గాక పోయినా విస్తృత ప్రచారము కల్పించాలి. 2] "ఇందులో దాదాపు అన్నీ మూలికలు, సహజసిద్ధమైన పదార్థములే ఉన్నాయి. రసాయన పదార్థములు లేనందున చర్మానికి హాని కలుగదు" ఈ విషయాన్ని బాగా ప్రచారము చేయాలి. 3] ఇందులో అనగా ఈ ప్రొడక్ట్ (స్నానపు పొడి) తయారీకి ఉపయోగించిన ముడి పదార్థముల ఔషధ గుణములను, మంచి లక్షణములను క్లుప్తముగా తెలుపుతూ-కరపత్రాలు, చిన్న బుక్‌లెట్స్(కరదీపికలు)ప్రచురించి విడుదల చేయాలి. 4] స్త్రీలకు నచ్చచెప్పగలిగితే సగము విజయము సాధించినట్లే. 5] చలికాలములో ఈ స్నానపుపొడి చాల మేలు చేస్తుంది. 6] చిన్నపిల్లలు మొదలుకొని పెద్దవారి వఱకు స్త్రీ, పురుష భేదము లేకుండా వాడదగిన మంచి స్నానపుపొడి ఇది. 7] ఈ స్నానపుపొడి వలన చర్మరోగాలు తగ్గుతాయి. 8] చర్మ సౌందర్యము పెంపొందుతుంది. 9] ఉపయోగించే విధానము

కూడా తెలియచేయాలి. కొద్దిగా పౌడర్‌ను అఱచేతిలో వేసికొని, తగినంత నీటిని చేర్చి గట్టి ముద్దలాగా తయారు చేసికొని, చర్మముపైన అక్కడ అక్కడా రాచుకొని-రుద్దుకోవాలి. ఈ పదార్థమును రుద్దుకునే ముందు శరీరమును బాగా తడుపుకోవాలి. 10] ఈ పదార్థములో సువాసన ద్రవ్యములను కూడా ఉపయోగించవచ్చును. 11] ఇందు ఉపయోగించిన కొన్ని ముడి పదార్థములు శరీర దుర్గంధాన్ని పోగొట్టుతాయి. 12] ముందుగా కొన్ని శాంపిల్స్ తయారుచేసికొని బాగా కుదిఱిన తరువాత- ఖారీగా ఉత్పత్తి చేసి అమ్మకానికి పెట్టవచ్చు.

## 21] ప్రొడక్ట్ పేరు : బ్లాక్ ఫినాయిల్ (BLACK PHENOIL)

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] పెద్ద స్టీల్ గిన్నెలు-3, 2] 15 లీటర్లుపట్టే నీటితొట్టి లేదా గంగాళము, 3] కఱ్ఱముక్క, 4] పొయ్యి, 5] ప్యాకింగ్ సామగ్రి.

**కావలసిన పదార్థములు :**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1] ఆముదము | -300 గ్రా॥ | 4] కాస్టిక్ సోడా | -90 గ్రా॥ |
| 2] రోసిన్ | -400 గ్రా॥ | 5] క్రోసిట్ ఆయిల్ | -1000 మి.లీ. |
| 3] పైన్ ఆయిల్ | -500 మి.లీ. | 6] మంచినీరు | -8500 మి.లీ. |

**తయారుచేయు విధానము :**

1] స్టీల్ గిన్నెలో ఆముదాన్ని పోసి, దానిల్లో రోసిన్ కలపాలి. 2] ఆముదము, రోసిన్‌ల మిశ్రమాన్ని వేడిచేసి; కాస్టిక్‌సోడా ద్రావణాన్ని కలిపి, కఱ్ఱతో బాగా కలియబెడితే మిశ్రమము క్రీమ్ లాగా తయారౌతుంది. ఈ మిశ్రమము కలుపునపుడు చేయి తగలకుండా జాగ్రత్తపడాలి. 3] ఇప్పుడు వేడిచేయుట ఆపి పైన్ ఆయిల్, క్రోసిట్ ఆయిల్‌లను కలిపి బాగా కలియబెట్టాలి. ఈ మిశ్రమానికి మంచి నీటిని కలిపితే బ్లాక్‌ఫినాయిల్ తయారౌతుంది. మంచి నీటిని కొద్ది కొద్దిగా కలుపుతూ బాగా కలియ త్రిప్పాలి.

జాగ్రత్తలు : 1] పదార్థములను 80°C మించి వేడి చేయరాదు. పాత్రలు పెద్దవి ఉపయోగించాలి. 2] పదార్థములను చేతితో తాకరాదు.

సూచనలు : 1] హాస్పిటల్స్‌లోను, ఇళ్ళలోను, పాయిఖానాల లోను శుభ్రము చేయుటకు వాడే ద్రవములలో ఫినాయిల్ ముఖ్యమైనది, చౌకైనది. 2] ఫినాయిల్ తయారైన తరువాత ప్యాకింగ్ చేయాలి. ప్యాకింగ్‌నకు ఎక్కువగా ఖర్చు పెట్టరాదు. ఖాళీ సీసాలు అమ్మే చోట సీసాలు చౌకగా లభిస్తాయి. సీసాలు కొన్న తరువాత వాటిని కొలతల ప్రకారము విభజించి, ఫినాయిల్‌ను నింపి మూతను గట్టిగా బిగించాలి. సీసాలపైనున్న లేబిల్స్‌ని ముందుగానే తొలగించి, తరువాత ఫినాయిల్‌ని నింపాలి. పాత లేబిల్స్‌ని తొలగించాలంటే సీసాలను నీటితొట్టెలో వేసి, బాగా నానిన తరువాత తొలగించాలి. మన బ్రాండ్‌తో తయారుచేసికొన్న లేబిల్స్‌ను సీసాలపై అంటించాలి. తయారు చేసిన తేది, వాడిన పదార్థ ములు, సూచనలు, రేట్ వంటివి విడిగా ముద్రించాలి. సీసా మూతలపై మైనముతోగాని, కాగితముతోగాని సీల్ వేయాలి. 3] హాస్పిటల్స్, ఇళ్ళకు తిరిగి మీ బ్రాండ్‌ను గుణించి ప్రచారము చేసి అమ్ముకోవాలి. లేదా హోల్ సేల్‌గా షాప్స్‌లో అమ్మవచ్చును. 4] లేబిల్స్ ముద్రించే టపుడు జాగ్రత్తలు తీసికోవాలి. 5] ప్లాస్టిక్, రేకు డబ్బాలు, క్యాన్‌లను చౌకగా కొని; శుభ్రముచేసి, బల్క్ ప్యాకింగ్‌నకు ఉపయోగించవచ్చును. 6] శాంపిల్స్ చూపించి ముందుగా ఆర్డర్స్ తీసికొని తగినంతగా తయారు చేసికొనుట మంచిది. 7] ప్యాకింగ్‌నకు ఉపయోగించిన సీసాలు, డబ్బాలు ఆకర్షణీయముగా ఉంటే; తరువాత ఉపయోగించుకొనుటకు కస్టమర్స్‌కు అనువుగా ఉంటుంది. ఈ ప్రయోజనాన్ని కూడా కొంత మంది ఆశిస్తారు. 8] టూరిస్ట్‌లకు, పేద వర్గాలకు, ప్రయాణీకులకు వీలుగా సాచెట్‌లలో ప్యాకింగ్ చేసి అమ్మవచ్చును.

# 22] ప్రొడక్ట్ పేరు : బ్లాక్ ఫినాయిల్
## (రెండవ పద్ధతి)

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] ఒక పెద్ద కళాయిపాత్ర, 2] రెండు గిన్నెలు, 3] పొయ్యి, 4] కట్టెముక్క, 5] రెండు బక్కెట్లు, 6] రెండు మగ్‌లు.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] ఆముదము-1 కిలో, 2] వేప నూనె లేదా అవిసెనూనె లేదా కరంజి-700 గ్రాములు, 3] రోసిన్-300 గ్రా॥, 4] కాస్టిక్ సోడా- సుమారు 300 గ్రా॥, 5] క్రియోసోట్ నూనె- సుమారు 3 కిలోలు, 6] నీరు- 8 లీటర్లు.

**తయారుచేయు విధానము :** 1] ఆముదము, వేపనూనెలను ఒక పెద్ద కళాయి వంటి పాత్రలో పోసి- దానికి రోసిన్‌ని కలిపి 80°C ఉష్ణోగ్రత వద్ద మరగకాయాలి. 2] వేరొక పాత్రలో ఒక వంతు కాస్టిక్ సోడా, మూడు వంతులు నీటిని తీసికొని; కరగించి, కాస్టిక్ సోడా ద్రావణాన్ని తయారు చేయాలి. 3] కాస్టిక్ సోడా ద్రావణాన్ని మరుగుతున్న నూనెల మిశ్రమములో కొద్ది కొద్దిగా కలుపుతూ బాగా కలియ త్రిప్పాలి. 4] కళాయిపాత్ర ఎంత పెద్దదిగా ఉండాలంటే.... ఒకవేళ పాత్రలోని మిశ్రమము పొంగినా క్రిందికి పొర్లిపోకుండా ఉండగలిగి నంతది ఉండాలి. 5] కాస్టిక్ సోడా ద్రావణాన్ని నూనెల మిశ్రమానికి కలిపిన తరువాత మంటను తగ్గించి, సన్నటి సెగమీద 1 గంటసేపు ఉంచాలి. పాత్రలోని పదార్థములో ఇగిరిపోయినంత నీటిని తిరిగి చేర్చుతూ ఉండాలి. 6] ఇపుడు పదార్థము- పక్వానికి వచ్చి క్రీమ్ లేదా సోప్‌లాగా తయారౌతుంది. దీన్ని చల్లార్చి క్రియోసోట్ నూనెను కలిపి, కట్టెముక్క లాంటి దాన్ని తీసికొని ద్రావణము బాగా కలిసేటట్లు కలియ త్రిప్పాలి. 7] రెండు రోజులు అలాగే ఉంచాలి. 8] తయారైన ద్రావణము యొక్క సాంద్రత 1.02 నుండి 1.04 వరకు ఉండేటట్లు చూచి ప్యాకింగ్‌నకు ఉపక్రమించాలి.

**జాగ్రత్తలు :** 1] ఫినాయిల్ తయారుచేసే పాత్ర చాల పెద్ద దిగా ఉండాలి. 2] అవసరమైనపుడు పదార్థానికి తగినంత నీటిని చేర్చుతూ ఉండాలి. 3] కాస్టిక్ సోడా ద్రావణాన్ని తయారు చేయునపుడు చేతికిగాని, బట్టలకు గాని తగులకుండా చూడాలి. 4] పదార్థములను వీలైనంత వఱకు చేతితో తాకకుండా జాగ్రత్తపడాలి. 5] ప్యాకింగ్ జాగ్రత్తగా చేయాలి.

**సూచనలు :** 1] ఫినాయిల్‌ను పలు సైజ్ ప్యాకింగ్‌లతో చేయాలి. 2] ప్యాకింగ్‌నకు ఎక్కువ ఖర్చు పెట్టకూడదు. 3] ఖాళీ సీసాలు, డబ్బాలు, సంచులు, ప్యాకింగ్‌నకు ఉపకరిస్తాయి. 4] ఏదైనా ఒక పరిశ్రమను ప్రారంభించే ముందు తగినంత అనుభవము ఉండాలి. హడావిడిగా ప్రారంభించరాదు. 5] ఫినాయిల్‌ను అమ్మకానికే కాకుండా ఇంటి అవసరములకు సరిపడా తయారు చేసికొనవచ్చును. 7] ఫినాయిల్ యూనిట్లో పదార్థములను తగు నిష్పత్తిలో కలిపే నైపుణ్యము అనుభవము ద వస్తుంది. అందువలన మొదటిసారి తయారు చేయునపుడు నిరుత్సాహ పడకూడదు.

## 23] ప్రొడక్ట్ పేరు : బ్లాక్ ఫినాయిల్
### (మూడవ పద్ధతి)

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] స్టీల్‌గిన్నె పెద్దది-1, 2] తొట్టి 3] పొయ్యి లేదా స్టౌ, 4] కఱ్ఱముక్క, 5] మగ్‌లు-2, 6] ప్యాకింగ్ సామగ్రి.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] ఆముదము : 1 కిలో, 2] ప్రత్తిగింజల నూనె : అర కిలో, 3] కాస్టిక్ సోడా : 7,500 గ్రా॥, 4] కార్బాలిక్ ఆసిడ్ : 2,500 గ్రా॥ 5] రోసిన్ : 3,500 గ్రా॥, 6] క్రియోసోట్ ఆయిల్ : 10 కిలోలు, 7] మెథిలేటెడ్ స్పిరిట్ : 2,500 గ్రా॥, 8] నీరు : సుమారు 90 లీటర్లు.

**తయారుచేయు విధానము :**

1] ఒక గిన్నెలో ఆముదాన్ని పోసి రోసిన్ కలపాలి.

2] ఈ మిశ్రమాన్ని వేడిచేసి కాస్టిక్ సోడా కలిపి కలియ త్రిప్పాలి.

3] తరువాత ఈ మిశ్రమానికి ప్రత్తిగింజల నూనె, కార్బాలిక్ ఆసిడ్, క్రియోసోట్ ఆయిల్, మెథిల్లేటెడ్ స్పిరిట్‌లను కలిపి; ఒక తొట్టిలో బాగా కలియ త్రిప్పాలి. చేతికి, శరీరానికి ఈ పదార్థము తగులరాదు.

4] తొట్టిలోని మిశ్రమానికి నీటిని కలిపితే బ్లాక్ ఫినాయిల్ తయారౌతుంది.

5] ఈ ఫినాయిల్‌ను రెండు మూడు రోజుల తరువాత ప్యాకింగ్ చేయాలి.

**జాగ్రత్తలు :** 1] పదార్థమును చేతితో తాకకుండా కఱ్ఱతో కలియ బెట్టాలి. 2] పాత్రలు పెద్దవి ఉపయోగించాలి.

**సూచనలు :** 1] ఏ ప్రొడక్ట్‌నైననూ శ్యాంపిల్‌గా కొద్దిగా చేసి కొని బాగా కుదిరితే భారీగా తయారు చేసికోవాలి. ముందుగానే భారీగా తయారుచేయుటకు పూనుకోరాదు. 2] కుటీర పరిశ్రమలను ప్రారంభించే వారు స్వంత డబ్బుతో గాక లోన్ లేదా అప్పుతో పరిశ్రమను ప్రారంభిస్తే.... కొంత మానసిక క్షోభ తప్పదు. మున్ముందు ఎన్నో ఒత్తిడులకు గురి కావలసి వస్తుంది. 3] వీలైనంత తక్కువ పెట్టుబడితో పరిశ్రమను ప్రారంభించాలి. ఏదైనా అనివార్య కారణాల వలన మూసి వేయాల్సిన పరిస్థితి ఏర్పడితే లేదా మధ్యలో కొంతకాలము మూసివేయాల్సి వస్తే చెడిపోయే వస్తువులు లేకుండా జాగ్రత్త పడాలి. 4] పరిశ్రమ యూనిట్‌ని అమ్మి వేయవలసి వస్తే పెట్టిన పెట్టుబడికి నష్టము రాని విధముగా, తెలివిగా వస్తువులను కొనుగోలుచేయాలి. వీలైనంత వఱకు మంచి కండిషన్‌లో ఉన్న పాత వస్తువులను కొనుట మంచిది. 5] డిమాండ్‌ను

బట్టి సరియైన పరిశ్రమను ఎన్నుకోవాలి. 6] తయారు చేసిన పదార్థము లకు మంచి మార్కెట్ సౌకర్యము, డిమాండ్, నిలువయుండే స్వభావము ఉండాలి. 7] ప్రొడక్ట్ నాణ్యతపై వినియోగదారులకు మంచి నమ్మకము, విశ్వాసము ఉండాలి. 8] డిమాండ్‌ను బట్టి సప్లయ్ చేయాలి. అధికముగా తయారుచేసి అమ్ముడు కాలేదని విచారించుట తగదు. 9] ప్రొడక్ట్‌ని ఆకర్షణీయముగా ప్యాకింగ్ చేయాలి. అలాగని ప్యాకింగ్‌నకు ఎక్కువ ఖర్చు పెట్టరాదు. తక్కువ ఖర్చుతో ఎక్కువ ఆకర్షణీయత ఉండాలి. ఉదాహరణకు పేపర్ ప్యాకింగ్‌లో- మెఱసే లేదా నున్నని పేపర్స్, మ్యాగజైన్స్ తూకానికి కొనాలి. అలాగే మిగిలినవి.

## 24] ప్రొడక్ట్ పేరు : ఫేస్ పౌడర్ (FACE POWDER)

పరిచయము : పిల్లల నుండి పెద్దల వఱకు అన్ని తరగతుల వారికి నిత్యావసరమైన ఫేస్ పౌడర్ తయారీ తెలిసికొనే ముందు అందులో ఉపయోగించే ముడిపదార్థముల వివరాలను తెలిసికొనుట చాల మంచిది. ఈ పదార్థములను, మంచి-చెడులను బేరీజు వేసికొని తగుపాళ్ళలో ఫేస్ పౌడర్ తయారు చేసికోవచ్చు.

1] టాల్క్ : (ఫ్రెంచ్ చాక్) : దీని రసాయన నామము "మెగ్నీషియమ్ సిలికేట్". ఫేస్ పౌడర్లన్నింటిలోను ఉపయోగించే ముఖ్య మైన పౌడర్ ఇది. ఇది తెల్లని మెత్తని పదార్థము! కొంచెము జిడ్డుగా వుంటుంది. ఈ పౌడర్ తేలికగా అలముకునే స్వభావాన్ని కల్గి వుంటుంది.

2] ప్రెసిపిటేటెడ్ చాక్ పౌడర్ : ఈ పదార్థమును రసాయన శాస్త్ర పరిభాషలో "కాల్షియమ్ కార్బనేట్" అంటారు. ఇది కాల్షియమ్ క్లోరైడ్, సోడియమ్ కార్బనేట్‌ల రసాయనిక చర్య వలన ఏర్పడుతుంది. ఇది చాల తెల్లని మెత్తని పౌడర్. చౌక రకము పౌడర్లలో ఉపయోగిస్తారు. దీని ధర కూడా చాల తక్కువ.

3] కాఓలిన్ : దీని వ్యవహారిక నామము "చైనాక్లే". దీని రసాయనిక నామము "అల్యూమినియమ్ సిలికేట్". ఇది బరువుగా ఉండే ఒక మాదిరి తెలుపురంగు గల మెత్తని పదార్థము! ఇది చెమటను పీల్చే గుణాన్ని, తేలికగా అలముకొని పోయేగుణాన్ని కలిగియున్నందున మేలిమి రకానికి చెందిన ఫేస్ పౌడర్లలో ఉపయోగిస్తారు. సాధారణముగా ప్రతి ఫేస్ పౌడర్ తయారీలో టాల్క్‌తో బాటు 10 నుండి 30 శాతము వరకు దీనిని ఉపయోగిస్తారు.

4] మెగ్నీషియమ్ కార్బనేట్ : ఇది తెల్లని మెత్తని పౌడర్! ఫేస్ పౌడర్ తయారీ ఆఖరి ఘట్టములో దీనిని ఉపయోగిస్తారు. ఇందులో హెవీ, లైట్ అను రెండు రకాలు ఉంటాయి.

5] మెగ్నీషియమ్ ఆక్సైడ్ : తగిన నిష్పత్తిలో కలుపు కొనుటకు హెవీ, లైట్ అను రెండు రకములుగా లభించే తెల్లని మెత్తని పౌడర్ ఇది.

6] బిస్మత్ కార్బనేట్/ఆక్సైడ్ : ఈ పౌడర్స్ చాల ఖరీదైనవి. మేలైన గుణాన్ని కలిగి యుంటాయి. ఫేస్ పౌడర్ తయారీలో 5 నుండి 15 శాతము వరకు మాత్రమే కలుపుకోవచ్చు. అంతకుమించి కలుపుకొంటే ఖరీదును భరించలేము. ఇది చాల తెల్లని పౌడర్.

7] టిటానియమ్ ఆక్సైడ్ : ఈ పౌడర్ కూడా చాల ఖరీదైన తెల్లని, మేలిమి పదార్థము. ఫేస్ పౌడర్ తయారీలో దీనిని కొద్ది మోతాదులో ఉపయోగిస్తారు.

8] బోరిక్ ఆసిడ్, జింక్ ఆక్సైడ్ : ఈ పదార్థములందు "యాంటిసెప్టిక్" గుణము ఉన్నందున ఫేస్ పౌడర్ తయారీలో ఉపయోగిస్తారు.

9] లోహ స్టిరేట్స్ : మెగ్నీషియమ్, జింక్ మరియు కాల్షి

యమ్ స్టీరేట్స్‌లో ఎన్నో సుగుణాలున్ననూ.... కొద్ది అయిష్టమైన వాసన ఉన్నందున ఫేస్ పౌడర్ తయారీలో స్వల్పముగా ఉపయోగిస్తారు.

10] స్టార్చ్ : వరి, గోధుమ,బంగాళాదుంప మొదలగువాని పిండిని ఫేస్ పౌడర్ తయారీలో ఉపయోగిస్తారు. ఐతే త్వరగా పురుగు పట్టే స్వభావము, సూక్ష్మజీవులు వృద్ధిచెందే స్వభావము, ముక్కవాసన వచ్చే గుణము ఉన్నందున తక్కువ పరిమాణములో ఉపయోగిస్తారు. స్టార్చ్ సాధారణముగా తెల్లగాను, అలముకొని పోయే గుణము కలిగి ఉంటుంది.

11] **ఇతర పదార్థములు :** ఫేస్ పౌడర్ తయారీలో ముత్యపు చిప్పల పొడి; అభ్రకపు పొడి, అల్యూమినియమ్ పొడి వంటి వాటిని కూడా ఉపయోగిస్తారు. వీటిని తాకినచో మెత్తగానూ, కొంచెము చల్లగానూ, మృదువుగానూ ఉండుటను గమనించవచ్చు. స్వచ్ఛమైన ముడి పదార్థములు-మేలైన ఫేస్ పౌడర్ తయారీకి దోహదపడతాయి.

**ఫేస్ పౌడర్ ఫార్ములాలు :** వివిధ పాళ్ళలో వివిధ ఉపయోగాలకి కొన్ని రకాల ఫేస్ పౌడర్ల ఫార్ములాలు ఇవ్వబడ్డాయి. ఆ ప్రకారము ఉత్పత్తిదారులు తయారుచేసికొని స్వంత బ్రాండ్ పేరుతో, చక్కని ప్యాకింగ్ చేసి అమ్ముకోవచ్చును.

**ఫార్ములా నెం. 1 :** 1] టాల్క్ : 800 గ్రాములు, 2] కాల్షియమ్ కార్బనేట్ : 50 గ్రాములు, 3] జింక్ లేదా మెగ్నీషియమ్ స్టీరేట్ : 50 గ్రాములు, 4] కావొలిన్ : 50 గ్రాములు, 5] జింక్ ఆక్సైడ్ : 60 గ్రాములు, 6] బోరిక్ ఆసిడ్ : 20 గ్రాములు; 7] సెంట్ స్ప్రే : ఇష్టమైన కొద్ది ప్రమాణములో మాత్రమే ఉపయోగించాలి.

**ఫార్ములా నెం. 2 :** 1] టాల్క్ : 400 గ్రాములు, 2] కాల్షియమ్ కార్బనేట్ : 200 గ్రాములు, 3] కావొలిన్ : 200 గ్రాములు,

4] స్టార్చ్ : 100 గ్రాములు, 5] బోరిక్ ఆసిడ్ : 50 గ్రాములు, 6] జింక్ ఆక్సైడ్ : 50 గ్రాములు, 7] సెంట్ స్ప్రే : నచ్చిన పరిమళాన్ని కొద్దిగా వాడాలి.

ఫార్ములా నం. 3 : 1] టాల్క్ : 600 గ్రాములు, 2] కాల్షియమ్ కార్బనేట్ : 150 గ్రాములు, 3] కావొలిన్ : 100 గ్రాములు, 4] జింక్ ఆక్సైడ్ : 50 గ్రాములు, 5] మెగ్నీషియమ్ లేదా జింక్ స్టిరేట్ : 50 గ్రాములు, 6] మెగ్నీషియమ్ కార్బనేట్ లేదా ఆక్సైడ్ : 50 గ్రాములు, 7] సెంట్ స్ప్రే : నచ్చిన పరిమళాన్ని పౌడర్‌పై, కొద్దిగా స్ప్రే చేసికోవాలి.

ఫార్ములా నం. 4 : 1] టాల్క్ : 750 గ్రాములు, 2] కాల్షియమ్ కార్బనేట్ : 100 గ్రాములు, 3] కావొలిన్ : 50 గ్రాములు, 4] మెగ్నీషియమ్ లేదా జింక్ స్టిరేట్ : 50 గ్రాములు, 5] జింక్ ఆక్సైడ్ : 30 గ్రాములు, 6] బోరిక్ ఆసిడ్ : 20 గ్రాములు, 7] పరిమళము : నచ్చిన పరిమళాన్ని స్ప్రే రూపములో పౌడర్‌పై చల్లుకోవాలి.

ఫార్ములా నం. 5 : 1] టాల్క్ : 500 గ్రాములు, 2] కాల్షియమ్ కార్బనేట్ : 200 గ్రాములు, 3] స్టార్చ్ : 100 గ్రాములు, 4] కావొలిన్ : 50 గ్రాములు, 5] మెగ్నీషియమ్ లేదా జింక్ స్టిరేట్ : 50 గ్రాములు, 6] జింక్ ఆక్సైడ్ : 50 గ్రాములు, 7] బోరిక్ ఆసిడ్ : 50 గ్రాములు, 8] పరిమళము : ఇష్టమైన పరిమళాన్ని పౌడర్‌పై స్ప్రే చేసికోవాలి. ఐతే చాల స్వల్పముగా మాత్రమే ఉపయోగించాలి.

ఫార్ములా నం. 6 : 1] టాల్క్ : 600 గ్రాములు, 2] కాల్షియమ్ కార్బనేట్ : 150 గ్రాములు, 3] కావొలిన్ : 100 గ్రాములు, 4] మెగ్నీషియమ్ లేదా జింక్ స్టిరేట్ : 50 గ్రాములు, 5] మెగ్నీషియమ్ కార్బనేట్ లేదా ఆక్సైడ్ : 50 గ్రాములు, 6] జింక్ ఆక్సైడ్ :

30 గ్రాములు, 7] బోరిక్ ఆసిడ్ : 20 గ్రాములు, 8] పరిమళము : ఇష్టమైన పరిమళాన్ని అతి తక్కువగా పౌడర్‌పై స్ప్రే చేసికోవాలి.

**ఫార్ములా నం. 7 :** 1] టాల్క్ : 550 గ్రాములు, 2] కావొలిన్ : 150 గ్రాములు, 3] స్టార్చ్ : 100 గ్రాములు, 4] మెగ్నీషియమ్ కార్బనేట్ లేదా ఆక్సైడ్ : 100 గ్రాములు, 5] మెగ్నీషియమ్ లేదా జింక్ స్టీరేట్ : 50 గ్రాములు, 6] జింక్ ఆక్సైడ్ : 30 గ్రాములు, 7] బోరిక్ ఆసిడ్ : 20 గ్రాములు, 8] పరిమళ ద్రవ్యము : తక్కువ పరిమాణములో ఇష్టమైన వాసన గల పరిమళాన్ని స్ప్రే చేసికోవాలి.

**ఫార్ములా నం. 8 :** 1] టాల్క్ : 500 గ్రాములు, 2] కావొలిన్ : 100 గ్రాములు, 3] మెగ్నీషియమ్ కార్బనేట్ లేదా ఆక్సైడ్ : 100 గ్రాములు, 4] మెగ్నీషియమ్ లేదా జింక్ స్టీరేట్ : 150 గ్రాములు, 5] స్టార్చ్ : 50 గ్రాములు, 6] జింక్ ఆక్సైడ్ : 50 గ్రాములు, 7] బోరిక్ ఆక్సైడ్ : 50 గ్రాములు, 8] పరిమళము : మొగలి అత్తరు కొద్దిగా స్ప్రే చేసికోవాలి.

**ఫార్ములా నం. 9 :** 1] టాల్క్ : 500 గ్రాములు, 2] కాల్షియమ్ కార్బనేట్ : 150 గ్రాములు, 3] స్టార్చ్ : 50 గ్రాములు, 4] బిస్మత్ కార్బనేట్ : 100 గ్రాములు, 5] బోరిక్ ఆసిడ్ : 50 గ్రాములు, 6] జింక్ ఆక్సైడ్ : 50 గ్రాములు, 7] కావొలిన్ : 100 గ్రాములు.

**ఫార్ములా నం. 10 :** 1] టాల్క్ : 500 గ్రాములు, 2] కావొలిన్ : 150 గ్రాములు, 3] కాల్షియమ్ కార్బనేట్ : 200 గ్రాములు, 4] మెగ్నీషియమ్ లేదా జింక్ స్టీరేట్ : 50 గ్రాములు, 5] మెగ్నీషియమ్ కార్బనేట్ లేదా ఆక్సైడ్ : 50 గ్రాములు, 6] జింక్ ఆక్సైడ్: 30 గ్రాములు, 7] బోరిక్ ఆక్సైడ్ : 20 గ్రాములు, 8] పరిమళము : ఇష్టమైన పరిమళ ద్రవ్యాన్ని స్ప్రే చేయాలి.

**తయారుచేయు విధానము :**

1] టాల్క్ అనే పదార్థము తెల్లగా ఉంటుంది. ఇది పొడి రూపములోనూ, గడ్డల రూపములోనూ లభిస్తుంది.

2] గడ్డల రూపములో నున్న టాల్క్‌ని యంత్రము సహాయముతో పొడిచేసి, జల్లించి పెట్టుకోవాలి.

3] అలాగే మిగిలిన పదార్థము లన్నింటిని మెత్తని పొడిగా తయారు చేసికొని టాల్క్‌లో కలపాలి.

4] పై మిశ్రమానికి ఇష్టమైన పరిమళాన్ని స్ప్రే చేసి, బాగా కలిపి, రెండు మూడు రోజులపాటు ఒక డబ్బాలో మూతపెట్టి ఉంచాలి. తరువాత పౌడర్‌ను తేమ లేకుండా చూచి ప్యాకింగ్ చేసి అమ్ముకోవచ్చును.

**ఫేస్ పౌడర్‌కు రంగు వేయు విధానము :**

1] ప్రస్తుత కాలములో తెలుపు రంగు పౌడర్ తరువాత ఎక్కువగా ఉపయోగించేది రోజ్ కలర్ పౌడర్.

2] రంగు పౌడర్లు లేత వర్ణములో ఉండేటట్లు చూడాలి. లేకపోతే చర్మము చెమటతో తడిసినపుడు, రంగులు వెలసిపోయినట్లుండి చారలు చారలుగా ఏర్పడి అసహ్యముగా కనిపించవచ్చు.

3] రంగును పలుచపరచి పౌడర్‌లో కలుపుకోవాలి. నీటిలో కరగే రంగులను ఉపయోగించేటపుడు 2 శాతము ద్రావణాన్ని తయారు చేసికొని, పౌడర్‌లో కలిపి, సమముగా కలియునట్లు బాగా కలపాలి. ప్యాక్ చేసే ముందు పౌడర్‌లో ఏమాత్రము తేమ ఉండరాదు. వీలుంటే ఎండబెట్టి కొద్దిపాటి తేమను కూడా లేకుండా చేయవచ్చును. తేమ ఉన్న పౌడర్ గడ్డ కట్టే అవకాశము ఉన్నది.

4] రంగులు లభించే కొట్లలో అనగా- కాస్మెటిక్ రంగులు లభించే చోట సవివరముగా అడిగి నాణ్యమైన, సహజమైన రంగులను ఎంపిక చేసికొని ఉపయోగించాలి.

5] గడ్డ కట్టిన రంగులను ఉపయోగించుట వలన పౌడర్ నాణ్యత తగ్గిపోతుంది.

**పరిమళ ద్రవ్యాన్ని ఉపయోగించు విధానము :**

1] పరిమళ భరితము చేయాల్సిన పౌడర్‌ను రెండు భాగాలుగా చేసి విడి విడిగా ఉంచాలి.

2] భాగములో మంచి కంపెనీకి చెందిన స్టాండర్డ్ సెంట్‌ని-స్ప్రే సహాయముతో చక్కగా కలుపుకోవాలి. పరిమళ ద్రవ్యము ఎక్కువగా పడితే మిగిలిన పౌడర్ సహాయముతో సరిచేసికోవచ్చు. స్ప్రే బాటిల్‌తో మాత్రమే సెంట్‌ను స్ప్రే చేయాలి.

3] ఫేస్ పౌడర్ - వినియోగదారులను ఆకట్టుకోవాలంటే అద్భుత మైన పరిమళ ద్రవ్యాన్ని ఉపయోగించాలి. తయార్రీదారులు ఈ సూత్రాన్నే గట్టిగా నమ్ముతారు. వాస్తవానికి పౌడర్ సువాసనే ముఖ్యమైనది. ఎంత మంచి స్మెల్ ఉంటుందో అంత ఎక్కువగా అమ్ముడు పోతుంది.

4] పరిమళ ద్రవ్యము, అవసరమైనచో రంగులను కలుపుకొని; ఫేస్ పౌడర్ తయారు చేసేవారు ఒక ముఖ్య విషయాన్ని గమనించాలి. అదేమంటే పౌడర్‌ను బాగా కలిపి, తరువాత నాలుగైదు రోజులు గాలి దూరని డబ్బాలలో ఉంచాలి. అలా చేయుట వలన పరిమళము బాగా అలముకొంటుంది. డబ్బాలో నిలవచేసే ముందు తడిలేకుండా చూడాలి.

## 25] ప్రొడక్ట్ పేరు :

## తెల్ల బలపము (CHALK - PIECE)

**కావలసిన ముడి పదార్థములు :**

1] ప్లాస్టర్ ఆఫ్ ప్యారిస్
2] చైనా క్లే (జిప్సమ్)
3] అల్ట్రామెరైన్ బ్లూ
4] రంగులు

**కావలసిన పరికరములు :**

1] గన్ మెటల్ లేదా అల్యూమినియమ్‌తో తయారుచేయబడిన మూసలు (Moulds).

2] రేకు లేదా చెక్కతో తయారుచేయబడిన ట్రేలు-6.

3] బకెట్స్—4.

**తయారుచేయు విధానము :**

1] చాక్‌పీస్‌లు త్వరగా మౌల్డ్స్ లోంచి ఊడివచ్చుటకుగాను- ముందుగా కిరోసిన్, ఏదైనా వంటనూనెలను 4 : 1 నిష్పత్తిలో కలిపి, మౌల్డ్స్ లోపలి భాగములో పూయాలి.

2] ప్లాస్టర్ ఆఫ్ ప్యారిస్‌ను కావలసిన మొత్తములో తీసికొని, నీటిలో కరగించి, బాగా గట్టి జిగటగా తయారయ్యేలా చూచుకోవాలి.

3] దీనిని మెల్లగా మౌల్డ్స్‌లోని రంధ్రాలలోకి పోసి, కొద్దిసేపు ఆరనిస్తే.... ఇది మౌల్డ్స్‌లో గట్టిపడుతుంది. అంటే చాక్‌పీస్‌లు తయారయ్యాయన్నమాట.

4] మెల్లగా మౌల్డ్స్‌లోంచి చాక్‌పీస్‌లను బయటకు తీసి, రేకు ట్రేలలో ఎండపెట్టాలి.

5] చాక్‌పీస్‌లురంగు తక్కువగా కాకుండా మంచి తెల్ల రంగుతో ఉండాలంటే, ప్లాస్టర్ ఆఫ్ ప్యారిస్‌ను నీటిలో కలిపే సమయములో- అల్ట్రా మెరైన్ బ్లూను తగు మాత్రము కలపాలి. ఇలా కాకుండా ప్లాస్టర్ ఆఫ్ ప్యారిస్‌లో చైనాక్లే అనబడే జిప్సమ్‌ను కలిపికూడా- చాక్‌పీస్‌లు తయారుచేసికోవచ్చును.

## కలర్ చాక్‌పీస్‌లు తయారు చేసే విధానము

6] నీటిలో తగు మాత్రములో వాటర్ కలర్‌ను కరగించి ఆ తరువాత ఈ నీటిని బాగా వడకట్టి, ప్లాస్టర్ ఆఫ్ ప్యారిస్‌తో కలపాలి.

7] ఆ తరువాత మామూలు పద్ధతిలోనే చాక్‌పీస్‌లు తయారు చేయవచ్చు.

8] రంగు చాక్‌పీస్‌లను పొరపాటున కూడా ఎండలో ఆరబెట్ట కూడదు. వీటిని నీడలోనే ఆరబెట్టాలి. లేకపోతే రంగు వెలసిపోయే అవకాశము వుంది.

9] తయారైన చాక్‌పీస్‌లు బాగా ఎండిపోయాక.... అట్ట లేదా చెక్క పెట్టెలలో వీటిని వరుసగా లెక్క ప్రకారము పేర్చుకోవాలి. ఇవి విరిగిపోకుండా పెట్టెలో నుసి లాంటి పొట్టు (రంపపు పొట్టు లేదా మరేదైనా పొట్టు)ను వేసి, జాగ్రత్తగా ప్యాక్ చేసికోవాలి.

10] ఈ పెట్టెలమీద- మీ కంపెనీ పేరు, వివరాలను తెలియ పఱచే లేబుల్‌ను అంటించుకోవచ్చు. మన రాష్ట్రములో కన్నా, మన పొరుగు రాష్ట్రమైన తమిళనాడులో చాక్‌పీస్‌లకు సంబంధించిన ముడి పదార్థాలు హోల్ సేల్‌గా సరసమైన ధరలకు లభిస్తున్నాయి.

ముడి పదార్థాలు, ప్లాస్టర్ ఆఫ్ ప్యారీస్ దొరికే చోట్లు :

1) M|s. Tamilnadu Minerals Ltd.,
No : 9. Anderson Street,
Habibulla Avenue, CHENNAI-4.

2) Jawahar Industries,
161, Reddi Street, Nerukundram,
CHENNAI-102.

3) A.P.N. Chemicals Corporation,
No : 20, AKR Sundaram Estate,
CHENNAI-19.

మౌల్డ్స్ దొరికే చోటు :

4) M|s. Jogi Engineering Industries,
Old Tolgate, Mysore Road,
BANGLORE-21.

శ్రమ అనుకోకుండా మీ పరిసర ప్రాంతాలలో... చాక్‌పీస్ తయారీ దారులు ఎవరైనా ఉన్నారేమో ఎంక్వయిరీ చేయగలిగారంటే- వారి ద్వారా మీరు మరికొంత సమాచారాన్ని పొందవచ్చు.

## 26] ప్రొడక్ట్ పేరు : అగరు వత్తులు

అగరు వత్తులను రెండు రకాలుగా తయారు చేయవచ్చును. అవి : 1] సాదా అగరు వత్తులు, 2] మసాల అగరు వత్తులు.

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] అల్యూమినియమ్ లేక స్టీల్ ట్రేలు, 2] వెదురు పుల్లలు (Bomboo Sticks) పెట్టుటకు పీటలు లేక బల్లలు (ఇవి 'డెస్క్'ల ఆకారములో ఉండాలి).

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] చార్‌కోల్ డస్ట్ (నాణ్యతగల బొగ్గుపొడి)-1 Kg., 2] జిగట లేక బంక (Gum)-1Kg., 3] రంపపు పొడి (Saw Dust)- 1Kg., 4] అగరు వత్తి పుల్లలు (బాంబూ స్టిక్స్)- సైజ్‌ను బట్టి 4,500 నుండి 6,000, 5] పరిమళ ద్రవ్యాలు (Scents)- మీకిష్టమైన నిష్పత్తిలో, 6] వైట్ ఆయిల్- తగినంత.

**తయారుచేయు విధానము :** చార్‌కోల్ డస్ట్, జిగట, సా డస్ట్ లను సమపాళ్ళలో నీటితో బాగా ముద్దగా కలపాలి. అల్యూమినియమ్ ట్రేలో కానీ, స్టీల్ బేసిన్‌లో కానీ ఈ ముద్దను కలుపుకోవచ్చును.

పూరీ పిండి మాదిరి మెత్తగా సాగే గుణము కలిగి ఉండునట్లుగా ఈ ముద్దను కలుపుకోవాలి. డెస్క్‌ల ఆకారములో ఉండే చెక్క బల్లల మీద గానీ, పీటలమీదగానీ బాంబూస్టిక్స్ ఉంచి; వాటికి ఈ ముద్దను పట్టించి, అఱచేతితో పుల్లను రుద్దుతూ.... ఈ ముద్దను పుల్లలకు పట్టించి, అగరువత్తులను తయారు చేస్తారు. ఈ పద్ధతిని "రోలింగ్" అంటారు.

కొద్ది ప్రాక్టీస్‌తో ఈ పనిని ఇంటిల్లపాది చేయవచ్చును. లేదా ఈ పనిలో నైపుణ్యము ఉన్న వారికి "ఇన్ని అగరువత్తులు చుట్టితే- ఇంత కూలి" అన్న పద్ధతిలో పైకము ఇచ్చి చేయించుకోవచ్చును.

ఒక కేజీ ముద్దకు లావు బత్తీలైతే-1500, సన్న బత్తీలైతే-2,000 వఱకూ తయారౌతాయి. బత్తీలు తయారు ఐన తరువాత పగటిపూట నీడలో ఆరబెట్టుట చేయాలి. బాగా ఆరితే.... ఈ బత్తీలు గట్టిపడతాయి.

బత్తీలను ప్యాక్ చేయకముందే- వెలిగించి, ఆరిపోకుండ "బాగా వెలుగు తున్నాయా?" "లేదా?" అన్న విషయాన్ని ధృవపరచుకోవాలి.

తయారుచేసిన అగరువత్తులను వెలిగించినపుడు- మంచి పరిమ ళాన్ని వెదజల్లుటకుగాను.... పలురకాల సెంట్స్ ఉపయోగించుట జరుగు తుంది. బత్తీలు, తయారైన తరువాత వీటిపైన సెంట్ చల్లవచ్చును. 'రోలింగ్' చేసే సమయములోనే బత్తీలకు సెంట్‌ను పట్టించవచ్చును. 'మసాలా' బత్తీ తయారీలో ఐతే.... సెంట్‌ను ముద్ద తయారు చేసే టప్పుడే మిశ్రితము చేయవలసి ఉంటుంది.

అగరువత్తులకు సువాసనలు పట్టించుట ఒక ప్రత్యేకమైన కళ! డైరెక్ట్‌గా ఒకే సెంట్‌ను పట్టించుట కాకుండా....వివిధ రకాల సెంట్స్‌ను వివిధ నిష్పత్తులలో కలిపి అగరు వత్తులకు పట్టించి.... వెలిగించినపుడు సువాసన ఎలా ఉంటుందో పరిశీలించి తెలిసికోవాలి.

మనసుకు ఆనందాన్నిచ్చే పరిమళము రావాలంటే.... ఏ రకాల సెంట్స్‌ను, ఏ నిష్పత్తిలో కలపాలన్నది మీరు 'రీసెర్చ్' చేసి మరీ నిర్ణయించుకోవలసి వుంటుంది. ఈ విషయములో ఓ సరిక్రొత్త పరిమళాన్ని సృష్టించుటలో మీరు సఫలీకృతులయ్యారంటే.... ఈ వ్యాపారములో మీరు విజయాన్ని సాధించినట్లే!

అగరుబత్తీ తయారీలో 'గ్రామిక విద్యా పీఠము' వారు శిక్షణ ఇస్తు న్నారు. ప్రతి జిల్లా కేంద్రములోనూ వున్న గ్రామిక విద్యాపీఠాలలో మీకు దగ్గఱగా ఉన్న కేంద్రము నుండి మీరు శిక్షణ పొందవచ్చును.

**పదార్థముల ప్రయోజనాలు :** చార్‌కోల్‌డస్ట్- అగరువత్తి వెలుగుటకు, జిగట- పదార్థము వెదురు పుల్లలకు అతుక్కొని ఉండుటకు, సాడస్ట్- పదార్థ పరిమాణము పెరుగుటకు మరియు తేలికగా వెలుగుటకు, సెంట్స్- సువాసన వెదజల్లుటకు, వైట్ ఆయిల్- పరిమళములు ఆవిరై పోకుండానూ ఉపయోగపడతాయి.

**వివరాలు :** అగరువత్తుల పరిశ్రమను ప్రారంభించుటకు లక్షల రూపాయల పెట్టుబడి అవసరములేదు. ఐదు వందలతో ఆరంభించి, లక్షల

స్థాయి వఱకూ ఎదగవచ్చును. కుటుంబ సభ్యుల సాయముతో ఈ పరిశ్రమను నడుపుకోవచ్చును. సేల్స్‌ని బట్టి పనివారిని నియమించుకోవచ్చును. ఈ పరిశ్రమకు ఎటువంటి యంత్ర పరికరాల అవసరము లేదు.

ఈ పరిశ్రమకు "సీజన్", "అన్‌సీజన్" అంటూ లేదు. సంవత్సరములోని 365 రోజులూ వ్యాపారము ఉంటుంది. చేసుకున్నవారికి చేసుకున్నంత వ్యాపారము ఉంటుంది. ఐతే.... "ఫలానా బత్తీలే మాకు కావాలి" అనే స్థాయికి ప్రజలను చాకచక్యముతో తేగలిగారంటే.... ఈ పరిశ్రమ అనతి కాలములోనే అగ్రస్థానానికి వెళుతుంది. మార్కెట్ చేసుకునే నేర్పరితనము మీలో ఉంటే.... ఈ పరిశ్రమ మంచి లాభములను తెచ్చి పెడుతుంది.

మన రాష్ట్రములో అగరువత్తుల పరిశ్రమకు మూల కేంద్రాలుగా హైదరాబాద్, ఏలూరు ఈ రెంటినే చెప్పుకోవాలి. దేశ స్థాయిలో పరిశీలిస్తే ... ఈ పరిశ్రమలో అగ్రస్థానము కర్ణాటక రాష్ట్రానిది.

**సూచనలు :** ఈ పరిశ్రమలో విశేషించి శ్రద్ధ తీసికోదగిన విషయము తయారీలోనే! తయారీ విషయములో ఎంత శ్రద్ధ వహిస్తారో అంతకు పదిరెట్లు శ్రద్ధ ప్యాకింగ్ విషయములో తీసికోవాలి. ఈ రెండు చోట్లా తప్పటడుగు వేయకుండా ఉంటే- ఈ పరిశ్రమ అభివృద్ధి చెందుతుంది.

ప్యాకెట్‌లో ఎంత మంచి సువాసన వెదజల్లే అగరువత్తులున్నా.... ప్యాకెట్ సాదాసీదాగా ఉంటే.... పర్చేజ్ చేయుటకు ఎవరూ ముందుకు రారు. కనుక ప్యాకింగ్ అందముగా- ఆకర్షణీయముగా ఉండునట్లు పూర్తి జాగ్రత్తలు తీసికోవాలి.

మంచి ఆర్టిస్ట్‌తో ఆకర్షణీయమైన రంగులతో డిజైన్స్ గీయించుకుని, ఈ డిజైన్స్‌ను- స్కానింగ్ చేయించి, బోర్డ్‌మీద ప్రింట్ చేయించి ప్యాకెట్ చేయించుకోవాలి.

పెద్ద మొత్తములో అగరువత్తుల తయారీని ప్రారంభించినట్లైతే.... అందుకు తగిన లైసెన్స్‌లు పొందవలసి ఉంటుంది. ఇలాంటప్పుడు....

జిల్లాల వారీగా డిస్ట్రిబ్యూటర్స్‌ను ఏర్పాటుచుకుని- మీ వ్యాపారాన్ని రాష్ట్ర స్థాయిలో ఇంప్రూవ్ చేసికోవచ్చును.

చిన్న స్థాయిలో ఈ పరిశ్రమను రన్ చేయాలనుకున్నపుడు.... లైసెన్స్‌తో పనిలేదు. సైకిళ్ళపై ఊరూరూ తిరిగి అమ్మే వారుంటారు. ఇలాంటి వారి సాయముతో మీ ప్రొడక్ట్‌ను మార్కెట్ చేసికోవచ్చు. దేవాలయాల దగ్గర ఉండే దుకాణాల వద్ద మీ స్టాక్ తప్పకుండా ఉండేలా చూస్తే ... సేల్స్ బాగా వుంటుంది.

ఒకే రకము ప్రొడక్ట్ కాకుండా.... అతి తక్కువ ధరగల అగరు వత్తుల నుండి, మంచి ఖరీదైన అగరు వత్తులను కూడా తయారుచేసి, అన్ని తరగతుల వారూ మీ అగరువత్తులను ఉపయోగించేలా శ్రమ చేయాలి.

## 27] ప్రొడక్ట్ పేరు : లక్క (SEALING WAX)

మొదటి రకము :

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] కళాయి, 2] స్టౌ, 3] గరిటె, 4] మూసలు (Moulds).

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] టర్పెంటైన్-25 గ్రా, 2] పిగ్మెంట్ రంగు-75 గ్రా॥, 3] రెడ్‌లాక్ (ఎర్రలక్క)-300 గ్రా॥, 4] మెగ్నిషియా లేక కావొరిన్-150 గ్రా॥, 5] రోజిన్-150 గ్రా॥, 6] కిరోసిన్ ఆయిల్ లేక నూనె- కొంచెము.

**తయారుచేయు విధానము :** 1] ముందుగా- స్టౌ పైన కళాయిని పెట్టి, అందులో లక్కపొడిని, రోజిన్‌ను వేసి కరగబెట్టాలి. 2] తరువాత మిశ్రమం బాగా కరిగినట్లుగా భావిస్తే- మెగ్నిషియా లేక కావొరిన్‌ను వేసి- బాగా కలిసిపోయేలా గరిటెతో వేగంగా త్రిప్పాలి. మిశ్రమం బాగా కలియాలి. 3] టర్పెంటైన్‌లో రంగును తడిచేస్తూ- దాన్ని పై మిశ్రమంలో కొంచెం కొంచెంగా కలుపుతూ వుండాలి. 4] ఈ లోపల మూసల్లో కిరోసిన్ ఆయిల్‌ను గాని లేక ఏదైనా నూనెనుగాని అంచులకు

రాసి వుంచుకోవాలి. 5] కళాయిలో తయారై వున్న మిశ్రమాన్ని మూసల్లో పోసి ఆఱసివ్వాలి. 6] మీకు కావలసిన రూపములో సీలింగ్ వాక్స్ సిద్ధమైనట్లే !

జాగ్రత్తలు : 1] కళాయిలో లక్క పొడిని కరగించేటపుడు జాగ్రత్తగా వుండాలి. 2] రోజిన్ వంటి పదార్థాలు అంటుకుంటే మండి పోయే స్వభావం కలిగినవి గనుక స్టౌ మంటలు పైకిలేచి ఆ పదార్థాలకు అంటకుండా జాగ్రత్త వహించాలి. 3] మూసలను మీకు అనుకూలంగా వుండే- మార్కెట్‌లో కోరుకునే- షేప్‌లలో తయారు చేసికోవాలి. 4) సీలింగ్ వాక్స్‌ను అరుదుగా, కొందరు మాత్రమే ఉపయోగిస్తూ వుంటారు. అవసరానికి తగినంత మాత్రమే తయారు చేసికోవటం మంచిది. 5] బ్యాంక్స్, కోర్ట్స్, పెద్ద పెద్ద గోడౌన్స్ గల సంస్థలు మాత్రమే ఈ సీలింగ్ పద్ధతిని ఉపయోగిస్తాయి గనుక వారితో సంప్రతించి ఆర్డర్స్ తెచ్చుకునే నైపుణ్యాన్ని అలవరచుకోవాలి.

రెండవ రకము :

కావలసిన సామగ్రి : పైమాదిరే !

కావలసిన పదార్థములు : 1] దృఢమైన పారఫిన్ మైనము- 100 గ్రా॥, 2] డోలమైట్ పౌడర్- 400 గ్రా॥ 3] కార్బన్ బ్లాక్- 50 గ్రా॥, 4] రోజిన్- 750 గ్రా॥, 5] లక్క- 250 గ్రా॥, 6] తార్- 50 గ్రా॥.

తయారుచేయు విధానము : దాదాపుగా పై పద్ధతిలోనే వుంటుంది.

## 28] ప్రొడక్ట్స్ పేరు :

## గుండు సూదులు, జెమ్ క్లిప్స్

### I) గుండుసూదుల తయారీ :

గుండుసూదులు తయారుచేయుటకు- గుండు సూది ఏ గేజ్‌లో అవసరమో ఆ గేజ్ వైర్‌మిషన్‌లో ఫిక్స్ చేస్తే చాలు ! ఆ తరువాత

మనము చేయవలసినది ఏమీ ఉండదు. ఈ మిషన్ వన్‌హార్స్ పవర్ మోటార్‌తో పనిచేస్తుంది.

సుమారు 325 కేజీల గుండుసూదుల తయారీకి 345.5 కిలోల ఉక్కుతీగ అవసరమౌతుంది. 20 మరియు 22 గేజ్ మందముగల గుండు సూదులను ఈ మిషన్ ద్వారా ఉత్పత్తి చేయవచ్చు. ఈ యంత్రము ముప్పావు ($\frac{3}{4}$) నుండి 1-$\frac{1}{2}$ అంగుళాల పొడవు వుండే గుండు సూదులను మనకు అవసరమైన మందములో నిమిషానికి 300 నుండి 370 వఱకూ తయారు చేయగల సామర్థ్యము కలిగి వుంటుంది.

ఈ పరిశ్రమకు అవసరమయ్యే యంత్ర పరికరాల వెల సుమారు ఒక లక్షరూపాయల వఱకూ ఉంటుంది. ఆ పైన 20 నుండి 50 వేల వఱకూ పెట్టుబడి పెట్టుకుంటే ఈ పరిశ్రమను తేలికగా నడుపవచ్చును.

## II) జెమ్ క్లిప్స్ తయారీ :

జెమ్ క్లిప్స్- 16 గేజ్ నుండి 20 గేజ్ మందము గల ఉక్కు తీగతో తయారుచేస్తారు. వీటి తయారీకి 1/2 హార్స్ పవర్ మోటార్‌తో పనిచేసే ఒక యంత్రము ఉంటుంది. ఈ యంత్ర సహాయముతో ఒక నిమిషానికి 120 నుండి 160 క్లిప్స్ వఱకూ తయారుచేయవచ్చు. జెమ్ క్లిప్స్ తయారీ మొత్తము ఈ యంత్రముతోనే జరుగుతుంది. ప్రత్యేకించి మనము చేయవలసిన దేమీలేదు. ఏ గేజ్ వైర్‌ను వాడాలనుకుంటున్నామో.... ఆ వైర్‌ను మిషన్‌కు ఫిక్స్‌చేసి, మిషన్ ఆన్ చేస్తే చాలును. జెమ్ క్లిప్స్ తయారౌతాయి.

### సూచనలు - సలహాలు :

గుండుసూదులు, జెమ్ క్లిప్స్‌కు సంబంధించిన యంత్ర పరికరాలు జపాన్ వారివి ఢిల్లీ, ముంబాయి వంటి నగరాలలో లభిస్తున్నాయి. ప్రస్తుతము మనదేశములో తయారుచేయబడిన యంత్రాలు కూడా ఈ నగరాలలో లభించగలవు.

గుండుసూదులు, జెమ్ క్లిప్స్ తయారయ్యాక వీటికి ఎలక్ట్రో ప్లేటింగ్ చేయవలసి ఉంటుంది. ఈ పరిశ్రమకు సంబంధించిన అన్ని యంత్రాలు లభించే అడ్రస్‌లు....

(1) ఇండస్ట్రియల్ పేపర్ మెషిన్ ప్రైవేట్ లిమిటెడ్,
A-82, ఫేజ్-1, నారాయణ, న్యూఢిల్లీ-28.

(2) రోనక్ ఇండస్ట్రీస్ లిమిటెడ్,
11-A, వార్లీ సీపోర్ట్, ముంబై-5.

పై అడ్రస్‌ల వారికి ఆంగ్లములో లెటర్ వ్రాస్తూ.... మీకు కావలసిన యంత్రాల వివరాలు తెలియచేస్తే... వారు కొటేషన్ పంపుతారు. ఆ కొటేషన్ ఆధారముతో ముంబై లేదా ఢిల్లీ వెళ్ళి ఈ పరిశ్రమకు అవసరమయ్యే మిషనరీ కొని తెచ్చుకోవచ్చును.

ఈ పరిశ్రమకు 'రా మెటీరియల్' ఐన ఉక్కుతీగ 'బల్క్'గా ఎక్కడ లభిస్తుందన్న వివరాలు కూడా ఈ కంపెనీల ద్వారా తెలిసికోవచ్చును.

స్వయముగా ముంబై కానీ, ఢిల్లీ కానీ వెళితే.... ఈ మిషన్‌లు విక్రయించేవారిని సంప్రదించి, ఈ పరిశ్రమను రన్ చేస్తున్నవారి చిరునామాలను అడిగి, అక్కడకు వెళ్ళి, ఈ పరిశ్రమను వారెలా రన్ చేస్తున్నారో.... మీరే గమనించవచ్చును.

మార్కెట్‌లో గుండుసూదులు- ఏ ఏ కంపెనీలవి లభిస్తున్నాయో- ఆ కంపెనీల చిరునామాలు ఏమిటన్నది మార్కెట్‌లో లభిస్తున్న గుండు సూదులు, జెమ్ క్లిప్స్ బాక్స్‌లపై ఉండే అడ్రస్‌లను సేకరించి, మీకు చేరువగా ఉన్న ఆ కంపెనీకి వెళ్ళి, విషయ సేకరణ చేస్తే.... మీకు పరిశ్రమ రన్ చేయుట సులభముగా ఉంటుంది.

ముంబై, ఢిల్లీకి వెళ్ళాలే గానీ.... మీకు ఈ మిషనరీని విక్రయించే మరెన్నో డీలర్స్ వివరాలు తేలిగ్గా లభిస్తాయి.

మిషనరీ ఇక్కడ నుండే కొనుగోలు చేయవచ్చును. కానీ.... స్వయముగా వెళ్ళి కొనితెచ్చుకొనుట ఉపయుక్తముగా ఉంటుంది.

ఈ పరిశ్రమను నడుపుటకు పెద్దగా తర్ఫీదు పొందనవసరము లేదు. యంత్రాలను ఎలా ఆపరేట్ చేయాలో.... యంత్ర విక్రయదారులు తెలియజేయగలరు. అంతేకాక.... యంత్రాలను ఎలా నడపవలసినది తెలియజేస్తూ.... చిన్న బుక్‌లెట్ కూడా యంత్రముతోపాటు మనకు ఇస్తారు. కాబట్టి ఆపరేట్ చేయుట మరెంత తేలిక కాగలదు.

చిన్న దుకాణము మొదలు- పెద్ద పెద్ద ప్రభుత్వ సంస్థలు, ఆఫీస్‌లు ఈ రోజు గుండుసూదులను, జెమ్‌క్లిప్స్‌ను ఎంతగా ఉపయోస్తున్నవో వేరుగా చెప్పనక్కరలేదు కనుక.... ఈ పరిశ్రమ స్థాపిస్తే బిజినెస్ బాగుంటుంది. మరీ చిన్న పరిశ్రమే కాకుండా లక్షరూపాయలు ఆపైన పెట్టుబడి పెట్టి చేయగలిగిన వారికి ఇది పనికి వస్తుంది. ఆర్థిక స్తోమత గల నిరుద్యోగులుకానీ, లేదా ఋణసదుపాయాలు అందుబాటులో ఉన్నవారు కానీ యీ పరిశ్రమ ప్రారంభించి లబ్ధిపొందవచ్చును. సుమారు లక్షరూపాయల పెట్టుబడితో ప్రారంభించ తగిన.... గుండుసూదులు, జెమ్‌క్లిప్స్ పరిశ్రమలను అవకాశమున్నవారు వదులుకోరాదు.

ఈ పరిశ్రమకు మెషినరీ ముఖ్యముకానీ.... పనివారితో అంతగా అవసరములేదు. కుటుంబసభ్యులే యీ పరిశ్రమను.... ఒక గదిలో ఏర్పాటుచేసుకుని రన్ చేయవచ్చును. ఈ పరిశ్రమను రన్ చేయుటకు లైసెన్స్ ఉంటుంది. మీ కంపెనీకి ఏ పేరైతే పెడతారో.... ఆ పేరుతో రిజిస్ట్రేషన్‌తో పాటు ఇతర లైసెన్స్‌లు కూడా కావాలి. సేల్‌టాక్స్ ప్రాక్టీషనర్‌ను గానీ, ఇన్‌కంటాక్స్ ప్రాక్టీషనర్‌ను గానీ కలిసి; ఆ వివరాలు తెలిసికోవాలి. కరెంట్ సాధారణమైన మామూలు ఇళ్ళకు ఉపయోగించే సింగిల్ ఫేస్ కరెంట్ సరిపోతుంది. త్రీఫేస్ కరెంట్ ఐతే మరీ మంచిది. ఈ పరిశ్రమను చిన్న పల్లెటూరులో కూడా నెలకొల్పి, ఉత్పత్తి చేసికోవచ్చును. మార్కెటింగ్‌కు మాత్రము పట్టణాల అవసరము

ఉంటుంది. రా మెటీరియల్ విజయవాడ, హైదరాబాద్ వంటి నగరాలతో పాటుగా.... ముంబై, ఢిల్లీ వంటి పెద్ద నగరాలలో హోల్‌సేల్‌గా రా మెటీరియల్ కొనవచ్చును. మరిన్ని వివరాలకు- ఆంధ్రప్రదేశ్ లోని చాల పట్టణాలలో ఉన్న గుండుసూదులు, జెమ్‌క్లిప్స్ తయారుచేసే ఇండస్ట్రీల వారిని సంప్రదించండి! మార్కెట్‌లో లభించే ప్రొడక్ట్స్ పైన ఉండే అడ్రస్‌ల ప్రకారము వారిని స్వయముగా కలిసికొని, వివరాలు పొందవచ్చును.

మార్కెట్‌ను ఆకట్టుకోవాలంటే సరికొత్త ప్యాకింగ్ చాల అవసరము, గుండుసూదులు, జెమ్ క్లిప్స్ అట్ట ప్యాకింగ్స్‌లో వస్తుంటాయి. కనుక సాధ్యమైనంత ఆకర్షణీయముగా ఉండే అట్ట ప్యాకింగ్‌లను ఉపయోగించుట మంచిది. లేదా నాణ్యతగల ప్లాస్టిక్ కంటెయినర్స్ సైజ్‌లవారీగా సెలక్ట్ చేసుకుని ఉపయోగించవచ్చును.

ఇది ఇంటింటికీ తిరిగి విక్రయించే ప్రొడక్ట్ కాదు. కనుక జిల్లాల వారీగా, డిస్ట్రిబ్యూటర్స్‌ను ఏర్పాటుచుకొని, మీ ఉత్పత్తులను సప్లయ్ చేస్తూ ప్రొడక్ట్‌ను చక్కగా మార్కెట్ చేసికోవాలి.

## 29] ప్రొడక్ట్ పేరు :

## పుట్టగొడుగుల (Mushrooms) పెంపకము

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] కత్తెర, 2] ఏటవాలుగా ఉండే ప్లాట్ ఫార్మ్స్, 3] పెద్దడ్రమ్, 4] గడ్డినానబెట్టుటకు తొట్లు, 5] 1×2 అడుగుల పోలిథిన్ సంచులు, 6] దారము, 7] ర్యాక్స్, 8] గోనెసంచులు, 9] వాటర్ స్ప్రేయర్, 10] స్టౌ.

**కావలసిన పదార్థాలు :-** 1] స్పాన్, 2] ఎండుగడ్డి, 3] మంచినీరు, 4] డెట్టాల్.

**పండించు విధానము :** 1] పుట్టగొడుగులు, పండించుటకు ముఖ్యమైనది-స్పాన్! ఈ స్పాన్ నాణ్యమైనది కొని తెచ్చుకోవాలి. 2]

పుట్టగొడుగుల పెంపకమునకు ఎండు గడ్డి కావాలి. ఈ ఎండుగడ్డిని- కత్తెరతో 1 లేక 2 అంగుళాల పొడవు ముక్కలుగా కత్తిరించుకోవాలి. 3] కత్తిరించుకున్న ఎండు గడ్డిని- ఒక తొట్టిలోవేసి, పరిశుభ్రమైన నీటిని పోసి, ఈ నీటిలో సుమారు 15 గంటల సేపు నాననివ్వాలి. 4] ఈ గడ్డిని- నీరంతా వదలేదాకా ఆరపెట్టుకునేందుకు.... ఏటవాలుగా ఉండే ప్లాట్ ఫారమ్‌ను ముందుగా ఏర్పాటు చేసుకోవాలి. ఇది సిమెంటు తో కట్టించుకుంటే మంచిది. ఏటవాలుగా ఉన్న ఈ ప్లాట్‌ఫారమ్ మీద నానబెట్టిన గడ్డి ముక్కలను వేసి నీరంతా కారిపోయేంతవరకూ ఆగాలి. 5] ఈ లోపు ఒక పెద్ద డ్రమ్‌లో - నీరుపోసి, బాగా మరగనివ్వాలి. 6] ఈ మరగే నీటిలో ఈ గడ్డి ముక్కలనువేసి, అరగంట నుండి ముప్పావు గంట సేపు బాగా ఉడకనివ్వండి! 7] తదుపరి ఈ గడ్డిని- ఇందాక నాన పెట్టిన గడ్డినెలా ఐతే వాలుగా ఉన్న ప్లాట్ ఫారమ్‌మీద వేసి, దానిలోని నీరంతా కారనిచ్చామో.... ఇప్పుడు కూడా అలానే ఉడకబెట్టిన గడ్డి ముక్కలను వాలుగా ఉండే ప్లాట్ ఫారమ్‌మీద వేసి నీరు అంతా కారి పోయేలా చేయాలి. 8] ఈ గడ్డి ముక్కలను నీడలో ఆరనివ్వాలి. లేదా ఫ్యాన్‌గాలికి పరిశుభ్రమైన చోట లేదా గదిలో ఆరబెట్టుట కూడా చేయ వచ్చును. 9] సుమారుగా అడుగు వెడల్పు- రెండడుగుల పొడవు వున్న పోలిథిన్ సంచులను తీసికోండి! వీటిని డెట్టాల్ కలిపిన నీటితో ముందుగా బాగా శుభ్రపఱచండి. 10] ఆ తరువాత పోలిథిన్ కవర్‌లో - సుమారు రెండు నుండి రెండున్నర అంగుళాల మందములో శుభ్రపఱచిన గడ్డి ముక్కలను పఱవండి. 11] దాని మీద స్పాన్‌ను.... పోలిథిన్ సంచి యొక్క అంచుకు దగ్గరగా వేయాలి. దీనిమీద మరలా రెండున్నర అంగుళాల మందములో గడ్డి ముక్కలను పఱచి, దానిమీద కూడా పోలిథిన్ కవర్ అంచుకు చేరువగా ఉండేలా స్పాన్‌ను పరచాలి. 12] ఇలా ఐదారు వరుసలు పఱచి, సంచి పై మొనను దారముతో గట్టిగా ఎగించాలి. 13] తదుపరి పోలి థిన్ సంచిచుట్టూ ఓ ఇరవైదాకా రంధ్రాలు

చేయాలి. 14] ఇప్పుడు బెడ్స్ తయారయినట్లే! ఈ బెడ్స్‌ను- ఒక చీకటి గదిలో ఏర్పాటు చేసిన ర్యాక్స్‌లో అమర్చుకోవాలి. 15] తదుపరి ఈ ర్యాక్స్ చుట్టూ శుభ్రమైన గోనెసంచులను కట్టి, ఈ గోనె సంచులను స్ప్రేయర్‌తో-తఱచుగా తడుపుతుండాలి. 16] ఈ విధముగా 15రోజుల పాటు తడుపుతూ ఉండాలి. 17] 16వ రోజున ర్యాక్స్‌లో ఉన్న బెడ్స్‌ను బయటకు తీసి, పైన ఉన్న పోలిథిన్ కవర్స్‌ను కోసి తీసివేయాలి. ఈ బెడ్స్‌ను గాలి వెలుతురు ఉండేచోట అమర్చబడివున్న ర్యాక్స్‌లో పెట్టి వరుసగా రెండురోజుల పాటు వీటిమీద స్ప్రేయర్‌తో నీటిని చల్లుతుండాలి. మూడవరోజు పుట్టగొడుగులు మొలకెత్తుటను గమనించవచ్చును. 18] పుట్టగొడుగులు మొలకెత్తిన తదుపరి వీటిమీద తడి ఆరకుండా నీరు స్ప్రే చేస్తూ ఉండాలి· ఐతే.... నీరు కారేలా స్ప్రే చేయకూడదు. 19] మరో రెండురోజులకు పుట్టగొడుగులు ఏపుగా పెరిగి కనిపిస్తాయి. ఎదిగిన పుట్టగొడుగులను కోసి తీసికోవచ్చును. 20] ఆ తరువాత మరలా నీరు స్ప్రే చేస్తే.... వారానికొక కాపు చొ॥న రెండు కాపుల దిగుబడి వస్తుంది. 21] రెండుకాపులు వచ్చిన తదుపరి బెడ్స్‌తో ఇక ఉపయోగము ఉండదు. వాటిని తీసి అవతల పారేయవచ్చును.

**జాగ్రత్తలు :-** 1] బెడ్స్‌తో కూడిన ర్యాక్స్ ఉంచబడిన గదిని పరిశుభ్రముగా ఉండేలా చూచుకోవాలి. ఈ గది మాత్రమే కాకుండా గది చుట్టుప్రక్కల కూడా పరిసరాలు అపరిశుభ్రముగా ఉండరాదు. మురుగు నీరు నిలువ ఉండరాదు. 2] ర్యాక్స్‌కు కట్టిన గోనెసంచులను ప్రతిరోజూ మూడుపూటలా తడుపుతుండాలి. గదిలో కూడా నేలమీద ఇసుకను అడుగునుండి అడుగున్నర ఎత్తున పోసి, ఇసుకమీద నీరు చల్లుతుంటే.... గది వాతావణము చల్లగా ఉంటుంది. 3] కాళ్ళు శుభ్రపఱచుకోకుండా గదిలోపలికి వెళ్ళకూడదు. 4) ఎలుకలు చీమలు, మొదలగువాటి కారణముగా ర్యాక్స్‌లో ఉన్న బెడ్స్‌కు ఎటువంటి హాని జరుగకుండా తగు జాగ్రత్తలు వహించాలి. 5] 'స్పాన్' ఎక్కువకాలము నిలువ వున్నది

కాకుండా....తాజాది తీసుకుంటే మంచి దిగుబడి ఉంటుంది. ఈ పరిశ్రమకు ఒక్కసారి గదిని, గదిలో ర్యాక్స్‌ను అమర్చుకుంటే....ఆ తరువాత కొన వలసిన వాటిలో స్పాన్, పోలిథిన్ కవర్స్, ఎండుగడ్డి ఇవే ముఖ్యమైనవి.

## 30] ప్రొడక్ట్ పేరు :
## పాప్‌కార్న్ (POP-CORN : మొక్కజొన్న పేలాలు)

సినిమాహాల్ కేంటీన్స్‌లోనూ, సముద్రతీరాలలోనూ, బస్‌స్టాండ్‌ల లోనూ, చిన్న స్టాల్స్‌లోనూ-బుట్టలలో పెట్టుకొని, చిన్నబండ్లమీద 'పాప్‌కార్న్' అమ్మేవారు కనిపిస్తుంటారు.

కాలక్షేపము కొరకు మనము కొనే ఈ పాప్‌కార్న్ నేడు ఒక లాభ సాటి వ్యాపారముగా మారుతున్నది.

**కావలసిన యంత్ర సామగ్రి :-** అద్దాలతో చేసిన 'అల్మైరా మెషీన్' ఈ అల్మైరా మెషీన్‌లో గుండ్రని డబ్బాలో ఒక హాట్‌ప్లేట్ ఉంటుంది. ఈ హాట్‌ప్లేట్ విద్యుత్తు ద్వారా వేడి చేయబడుతుంది.

**మెషీన్ నిర్మాణము ;** ఈ పథకములో - స్థిరముగా ఉపయో గించే మెషీన్ ఇదొక్కటే! ఈ మెషీన్ ఒకసారి ఒక కిలో గింజలను వేపించుటకు ఉపయోగపడుతుంది. ఈ మెషీన్ ఖరీదు సుమారు Rs. 2,500 నుండి 3.000 వరకూ వుంటుంది.

పాప్‌కార్న్‌ను- పలుచని పోలిథిన్ సంచులలో అమ్ముతారు. ఆ పొట్లాలను ప్యాకింగ్ చేసే మెషీన్ Rs. 200 నుండి 250కి లభిస్తుంది.
**కావలసిన పదార్థాలు :** 1] పాప్‌కార్న్ తయారుచేయడానికి మంచి తాజా మొక్కజొన్నగింజలు కావాలి. వీటి ధరలు పెద్దగా తేడాలుండవు. మహా ఉంటే క్వింటాల్‌కు Rs. 10 నుండి 15 వరకు మాత్రమే

తేడా ఉంటుంది. 2] నూనె : మెషీన్‌లోని హాట్‌ప్లేట్ పైనవుండే గుండ్రని డబ్బాలను శుభ్రముచేయుటకూ, వేపించిన పాప్‌కార్న్‌లో మసాలా బాగా మిశ్రితమగుటకూ, నూనె అవసరమౌతుంది. వంటనూనెలలో ఏదైనా ఉపయోగించవచ్చును. 3] మసాలా: రుచికోసము మిరియాలు, నల్లఉప్పు, మామూలుగా వాడే ఉప్పుపొడి వీటిని వేపించిన పాప్‌కార్న్‌లో కలపాలి. ఈ మసాలా సామగ్రి మనకు బజారులో దొరుకుతుంది. 4] ప్లాస్టిక్ సంచులు : తయారైన పాప్‌కార్న్‌ని ప్యాక్ చేయుటకు చిన్నచిన్న ప్లాస్టిక్ సంచులను వాడాలి. వెయ్యి సంచుల ధర సుమారు 30 రూపాయల వరకూ వుంటుంది.

40 ప్యాకెట్స్ తయారుచేయుటకు 20 రూపాయలు ఖర్చు ఔతుంది. వీటిని హోల్‌సేల్‌గా ప్యాకెట్ ఒక్కొంటికి Rs. 1-75గానూ, రిటైల్‌గా Rs. 2-00 గాను అమ్మవచ్చును. ఈ ప్యాకెట్స్ కమీషన్ మీద ఇతరులకిచ్చి, వారి ద్వారా కూడా అమ్మించవచ్చును.

## 40 ప్యాకెట్స్ తయారు చేయుటకు సుమారు ఖర్చు

| | Rs. Ps. |
|---|---|
| మొక్కజొన్న 1 kg. | 8-00 |
| వంటనూనె 300 గ్రాములు | 8-00 |
| మసాలా 75 గ్రాములు | 2-00 |
| ప్లాస్టిక్ సంచులు 40 | 1-00 |
| మెషీన్‌మీద, పెట్టుబడిమీద వడ్డీ వగైరా | 0-50 |
| విద్యుత్ చార్జీలు | 1-50 |
| మొత్తము ఖర్చు | 21-00 |

పాప్‌కార్న్ వ్యాపారమునకు- పెట్టుబడి తక్కువ, లాభమెక్కువ! కావలసిన స్థలము తక్కువ. శ్రమ తక్కువ!! దీనిని స్త్రీలు కూడ అతి తేలికగా నిర్వహించవచ్చును!!!

## 31] ఉపాధి పేరు :
## ఫోటో లామినేషన్ (Photo Lamination)
## (పోలియెస్టర్ ఫిల్మ్ & కెమికల్ లామినేషన్)

**ఒక పాస్‌పోర్ట్‌సైజ్ ఫోటోను లామినేట్ చేయుటకు కావలసిన సామగ్రి :**

1] పోస్ట్ కార్డ్‌సైజ్ ఫోటో ఒకటి, 2) 5"×3-1/2" సైజ్‌గల డ్యూరాటప్ పీస్ ఒకటి, 3) 100 నం. ఎమ్రీ పేపర్‌తో చేయబడిన పేపర్‌ఫైల్, 4) ఫెవికాల్ (గమ్) 5) కావలసిన సైజ్‌కు కత్తిరించిన పోలియెస్టర్ ఫిల్మ్, 6) "రెజిన్, ఎక్సలేటర్, కెటలిస్టు" అనే మూడు రకముల కెమికల్స్, 7) కావలసిన సైజ్‌కు ముందుగానే కత్తిరించుకున్న బ్లాక్ పేపర్ రెక్సిన్, 8) నల్లరంగు ఎనామిల్ పెయింట్, 9) బ్లాక్ మార్కర్ పెన్, 10) ప్రెస్‌లో- (ప్రైప్) కంపోజ్ మేటర్ వున్న గ్యాలీని ప్రూఫ్ తీయుటకు ముందు ఇంక్ పూసేందుకు వుపయోగించే రోలర్, 11) ఐరన్ ఫైల్, 12) గోడకు అమర్చే క్లిప్ లేక స్టాండ్.

**లామినేషన్ చేయు విధానము :**

1) కావలసిన సైజ్‌కు కత్తిరించుకున్న డ్యూరాటఫ్ పీస్‌ను- 100నం. ఎమ్రీ పేపర్‌తో బఫ్ చేయాలి. పీస్‌కు నాలుగుప్రక్కల మరియు అంచులు కూడా చక్కగా ఫైల్ చేయాలి. 2) పీస్‌ను డస్ట్ లేకుండా శుభ్రముగా తుడిచి, పీస్‌పైన ఒక ప్రక్క భాగములో ఫెవికాల్ గమ్‌ను పూసి, లామినేషన్ చేయవలసిన ఫోటోను అతికించాలి. 3) ఒక ప్లాస్టిక్ గ్లాస్‌లో నాలుగోవంతు వరకు 'రెజిన్'ను పోసి; దీనిలో 8 చుక్కలు ఎక్సలేటర్, 8 చుక్కలు కెటలిస్ట్ ఒక దాని తరువాత ఒకటి వేసి; బాగా మిశ్రితము చేయాలి. 4) ఈ మిశ్రమాన్ని పీస్‌కు అంటించి వున్న ఫోటో మీద మధ్యభాగములో వేసి ఈ కెమికల్స్ పైన పోలియెస్టర్ ఫిల్మ్‌ను సమానముగా అమర్చి, రోలర్‌తో గట్టిగా రుద్దాలి. 5) తదుపరి 3 గంటలు ఆరనిచ్చి, ఫిల్మ్‌ను తీసి భద్రపరుచుకోవచ్చును. ఈ ఫిల్మ్‌లో మరల్లా

ఉపయోగించుకోవచ్చును. 6] కెమికల్ బాగా ఆరిన తరువాత పీస్‌కు నాలుగు ప్రక్కలా అంటివున్న కెమికల్‌ను 'ఐరన్ ఫ్లాట్ ఫైల్' తో-ఫైల్ చేసి, తీసివేయాలి. 7] పీస్ వెనుక భాగములో-ఫెవికాల్‌తో పేపర్ రెక్సిన్‌ను అతికించి, పీస్ నాలుగు ప్రక్కలా అంచులకు ఎనామిల్ బ్లాక్ కలర్ పూసి, ఫొటో పైన బ్లాక్ మార్కర్ పెన్‌తో బార్డర్స్ గీసుకుంటే బాగుంటుంది. 8] లామినేషన్ పూర్తైన ఈ పీస్‌ను - గోడకు తగిలించు కునేందుకు వీలుగా క్లిప్‌ను కానీ లేదా టేబుల్‌పై ఉంచుకునేందుకు వీలుగా స్టాండ్‌ను కానీ అమర్చుకోవాలి.

NOTE :

పోలియెస్టర్ ఫిల్మ్‌లను ముందుగా కట్ చేసుకుని పోస్ట్‌కార్డ్ సైజ్ లేదా 6×4 అంగుళాల సైజ్ ఫొటోలను మాత్రమే లామినేషన్ చేయుటకు వీలౌతుంది. 5×7, 8×10, 12×10, 15×12, 16×20, 20×24 అంగుళాల సైజ్‌లలో ఉండే ఫోటోలు, బజారులో లభించే సీనరీలు, పోస్టర్స్ వీటిని 'డ్యురాటఫ్ పీస్'పై అతికించి; ఆ పీస్‌లను వివిధ సైజ్‌ల ప్రకారము ముందుగానే తయారు చేయించుకున్న ఐరన్ స్టాండ్స్‌పైన అమర్చి పోలియెస్టర్ ఫిల్మ్ బిగించిన ఐరన్ ఫ్రేమ్స్‌ను ఉపయోగించి, లామినేషన్ చేయవలసి ఉంటుంది. నాలుగు గంటల వ్యవధిలో ఈ పద్ధతి ననుసరించి ఫోటోలామినేషన్ చేయవచ్చును.

## 32] ఉపాధి పేరు :

# ఇస్త్రీ పెట్టె (IRON BOX) రిపేర్

ఇస్త్రీ పెట్టె నిర్మాణము : ఐరన్ బాక్స్‌లో ఉన్న ముఖ్య భాగాలు చాల తక్కువ! 1] ఇస్త్రీ పెట్టె అడుగుభాగాన కాస్ట్ ఐరన్ నికెల్ ప్లేట్, 2] దాని పైన ఎలిమెంట్‌ను ఉంచి బిగించేందుకు ఉపయోగించే మరొక ప్లేట్, 3] ఎలిమెంట్, 4] యాజ్‌బెస్టాస్ షీట్, 5) థెర్మోస్టాట్, 6] హేండిల్‌బార్, 7] ఇండికేటర్ ల్యాంప్, 8] రెగ్యులేటర్.... ఇవే ఐరన్ బాక్స్‌లో ఉండే విడి భాగాలు.

"ఆటోమేటిక్," "ఆర్డినరీ" అనే రెండు రకాల ఐరన్ బాక్స్‌లు మనకు లభిస్తున్నాయి. ఆటోమేటిక్ ఐరన్ బాక్స్‌లలోనే థెర్మోస్టాట్ ఉంటుంది. ఆర్డినరీ ఐరన్ బాక్స్‌లో ఉండదు.

ఐరన్ బాక్స్ అడుగున ఉండే కేస్ట్ ఐరన్ నికెల్ ప్లేట్ పైన ఎలిమెంట్ అమర్చబడి ఉంటుంది. ఈ ఎలిమెంట్ పైన ప్రెజర్ ప్లేట్ ఉండి ఈ రెండు ప్లేట్స్ మధ్యన ఎలిమెంట్ బిగించబడి ఉంటుంది. దీని పైన బోలుగా ఉండే ఐరన్ బాక్స్ యొక్క పైమూత స్క్రూల సాయముతో అమర్చబడి ఉంటుంది. ఈ మూతమీద హేండిల్ ఉంటుంది. హేండిల్‌లోనే ఇండికేటర్ బల్బ్, రెగ్యులేటర్ ఉంటాయి· రెగ్యులేటర్-షాఫ్ట్'కు కలిపి, అమర్చబడి ఉంటుంది. థెర్మోస్టాట్- ఐరన్‌బాక్స్ వెనుకభాగములో సహజముగా మెయిన్స్‌కార్డ్‌ను కనెక్ట్ చేసేందుకు వీలుగా రెండు మందపాటి బ్లేడ్స్ వంటివి ఉంటాయి.

## ఇస్త్రీ పెట్టె 'వేడి' రానపుడు చేయవలసినది :

1] ఆటోమేటిక్ ఐరన్ బాక్స్‌కి హీట్ రాని సమయములో ముందు థెర్మోస్టాట్ రెగ్యులేటర్ ఆఫ్‌లో ఉందేమో పరిశీలించండి! 2] రెగ్యులేటర్‌ను ఆన్ పొజిషన్‌లోకి తెచ్చినా ఐరన్ బాక్స్‌కి హీట్ రాకపోతే.... ముందు ఐరన్ బాక్స్ ప్లగ్‌ను ఉంచుతున్న సాకెట్ బాగున్నదో ? లేదో ? టెస్టర్‌తో చెక్ చేసి ఆ తరువాత ఐరన్ బాక్స్ మెయిన్స్ కార్డ్ చివరన ఉన్న ప్లగ్ పిన్‌ను ఒకసారి చెక్ చేయండి! కనెక్షన్స్ కరక్ట్‌గా ఉంటే.... మెయిన్స్ కార్డ్ ద్వారా బాక్స్‌లోని కనెక్షన్ ఇవ్వబడిన చోటుకు కరెంట్ వస్తున్నదో ? లేదో ?? చెక్ చేయండి! 3] కరెంట్ రాకపోతే ఫాల్ట్ మెయిన్స్ కార్డ్‌లో ఉన్నట్లే! మెయిన్స్ కార్డ్ బాగున్నదో? లేదో?? తెలిసి కొని అది బాగోకపోతే.... దానిని రిపేర్ చేయించండి! మెయిన్స్ కార్డ్ బాగుంటే .... 4] ముందు హేండిల్ దగ్గర అమర్చబడి ఉన్న రెగ్యులేటర్ వీల్‌ను దాని అంచున అమర్చబడి ఉన్న స్క్రూను తీసి, ఊడతీసిన

తరువాత మెయిన్స్ కార్డ్‌ను డిస్కనెక్టుచేసి, బాక్స్‌పైన మూత తీయాలి. 5] ఎలిమెంట్‌ను టెస్ట్‌ల్యాంప్‌తో చెక్ చేసి, పనిచేస్తున్నదో? లేదో? తెలిసికోవచ్చును. ఎలిమెంట్ పాడైపోయినట్లైతే.... మరొక ఎలిమెంట్ అదే సైజ్, అదే వాటేజ్ కలది కొని తెచ్చి పాతదాని స్థానములో క్రొత్త ఎలిమెంట్‌ను అమర్చాలి. 6] థెర్మోస్టాట్‌లో లోపము ఉంటే.... పాత దానిని తొలగించి, క్రొత్త థెర్మోస్టాట్ వేసికోవచ్చును. 7] ఒకవేళ ఐరన్ బాక్స్ షాక్ కొడుతుందన్న కంప్లైంట్ ఉంటే....ఐరన్ బాక్స్‌కు కనెక్ట్ అయ్యే మెయిన్స్ కార్డ్‌కు చెందిన వైర్స్‌కానీ లేదా ఎలిమెంట్‌కు సంబంధించిన కనెక్షన్స్ కానీ బాడీకి ఎక్కడైనా 'టచ్' అవుతున్నాయేమో జాగ్రత్తగా పరిశీలించి చూచి, దానిని సరిచేయవలసి ఉంటుంది. 8] ఐరన్ బాక్స్‌లో ఎలిమెంట్‌ను రీప్లేస్ చేసినపుడు యాజ్‌బెస్టాస్ షీట్‌ను సక్రమముగా అమర్చి, ఎలిమెంట్ కనెక్షన్స్ బాడీకి తగులకుండా తగు శ్రద్ధ వహించాలి.

**సూచనలు-సలహాలు :** ఒక టెస్టర్, రెండు సైజ్‌ల స్క్రూడైవర్స్ ఉంటే.... ఐరన్ బాక్స్ రిపేర్ చేయుటకు సరిపోవచ్చును. నిరుద్యోగులైన యువకులు ఐరన్‌బాక్స్ రిపేర్ చేయుటకు ముందుగా.... ఎలక్ట్రికల్స్ రిపేర్ షాప్‌లో ఉండికానీ, లేదా ఎవరైనా ఎలక్ట్రీషియన్ సాయముతో కానీ ప్రాక్టికల్‌గా కొంత నాలెడ్జ్ సంపాదిస్తే.... మరింత ఉపయుక్తముగా ఉండగలదు.

## 27] ప్రొడక్ట్ పేరు : షాంపూ (SHAMPOO) లు

**కావలసిన పదార్థాలు(ఫార్ములా-1):** 1] కొబ్బరినూనె-1/2Kg., 2] కాస్టిక్ పొటాష్-100 గ్రా॥, 3] బొరాక్స్-7.5 గ్రా॥, 4] పంచదార-125 గ్రా॥, 5] సోడియమ్ లారిల్ సల్ఫేట్-12.5 గ్రా॥, 6] ఐడెట్ పౌడర్-12.5 గ్రా॥, 7] నీరు-1-1/4 లీటర్స్, 8] సెంటెడ్ కలర్ తగినంత.

**తయారీ విధానము :** సెమీ బాయిల్డ్ పద్ధతిలో షాంపూలను తయారు చేయవలసి ఉంటుంది. అనుభవము కొఱకు మీకు అందుబాటులో ఉన్న 'గ్రామిక విద్యా పీఠము' వారిని గానీ, మరేదైనా షాంపూలు తయారు చేయు వారి వద్దగానీ కొంతకాలము పాటు ట్రైనింగ్ పొందుట ఉపయుక్తముగా ఉండగలదు.

షాంపూలు వివిధ రకాల ఫార్ములాతో తయారు చేస్తారు. కొన్నిటిని ఈ క్రింద ఇవ్వడమైనది.

**ఫార్ములా-II :** కొబ్బరినూనె-2-1/2 Kg., 2] ఎద్దు క్రొవ్వు-1-1/4 Kg., 3] ఆముదము-1-1/4 Kg., 4] కాస్టిక్ పొటాష్-1-1/8 Kg., 5] సీకాయపొడి-3-1/4 Kg., 6] ఐడెట్ పౌడర్ లేక ఫోమ్ బూస్టర్-3 Kg., 7] గ్లిసరిన్-13-3/4 Kg., 8] మంచినీరు-125 లీటర్స్, 9] సెంటెడ్ కలర్ తగినంత.

**ఫార్ములా-III :** 1] కొబ్బరినూనె-5 Kg., 2] శాకతైలము-2-1/2 Kg., 3] కాస్టిక్ పొటాష్-2-1/4 Kg., 4] ఆముదము-2.5 Kg., 5] కొకోనమైడ్-5 Kg., 6] సోడియమ్ హెక్సామెటా ఫాస్ఫేట్-1/2 Kg., 7] సార్బిటాల్-25 Kg., 8] మంచినీరు-500 లీటర్స్, 9] సెంటెడ్ కలర్- తగినంత.

**ఫార్ములా-IV :** 1] కొబ్బరినూనె-260 గ్రా॥, 2] క్రొవ్వు-100 గ్రా॥, 3] ట్రై ఎథనాల్ ఎమిన్-200 గ్రా॥, 4] గ్లిసరిన్-40 గ్రా॥, 5] సోడియమ్ లారిక్ సల్ఫేట్-30 గ్రా॥, 6] సీకాయపొడి-10 గ్రా॥, 7] మంచినీరు-240 లీటర్స్, 8] సెంటెడ్ కలర్-తగినంత.

## హెర్బల్ షాంపూలు

**ఫార్ములా-1 కావలసిన పదార్థాలు :** 1] సీకాయ విత్తులు-500 గ్రా॥, 2] ఆలీవ్ కాయలు-500 గ్రా॥, 3] నీరు-1 లీటర్.

**తయారీ విధానము :** పై రెండింటినీ చల్లటి నీటిలో కడిగి, ఒక స్టీల్ గిన్నెలో- ఒక రాత్రంతా నానవేయాలి. ఉదయాన్నే- పావుగంట సేపు

వీటిని స్టౌ మీద మరగించాలి. తదుపరి- కాయలను, గింజలను విడిపి; గింజలను తీసివేయాలి. తరువాత మిగిలిన పదార్థాన్ని బాగా మిశ్రితము చేయాలి. ఈ మిశ్రితమును 'షాంపూ'గా వాడవచ్చును.

**ఫార్ములా-2 కావలసిన పదార్థాలు :** 1] సీకాయ-500 గ్రా॥, 2] ఉసిరికాయ-500 గ్రా॥, 3] నీరు-1 లీటర్.

**తయారుచేయు పద్ధతి :** సీకాయ, ఉసిరికాయలను- నీటిలో వేసి; 24 గంటల సేపు నానవేయాలి. తదుపరి స్టౌ మీద మరగబెట్టాలి. చల్లార్చిన తరువాత వడపోసి, ఈ మిశ్రితమును షాంపూగా ఉపయోగించవచ్చును.

**ఫార్ములా-3 కావలసిన పదార్థాలు :** 1] పచ్చసొన, 2] ఎల్లగిసె విత్తుల నూనె (Flox seed or Lin seed), 3] బెల్లపు సారాయి **(Rum).**

**తయారుచేయు పద్ధతి :** పై మూడింటిని సమపాళ్ళలో మిశ్రితము చేయాలి. ఉపయోగించు పద్ధతి :- ఈ మిశ్రిత షాంపూను- శిరోజములకు పట్టించి, ఒక గంటసేపు నానబెట్టాలి. తదుపరి నులివెచ్చని నీటితో తల స్నానము చేయాలి.

## 34] ప్రొడక్ట్ పేరు :

## హెయిర్ ఆయిల్స్ (Hair Oils=కేశ తైలాలు)

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] బాండి, 2] స్టౌ/బట్టీ, 3] గరిటె/తెడ్డు, 4] మిక్సింగ్ ట్యాంక్, 5] బాటిల్ ఫిల్లింగ్ మిషన్, 6] బాటిల్ వాషింగ్ మిషన్, 7] బాటిల్ డ్రైయింగ్ మిషన్, 8] క్యాప్ సీలింగ్ మిషన్.

**ఫార్ములా-1 కావలసిన పదార్థాలు :** 1] మెత్తని తారుమైనము (Soft Paraffin)-1800 గ్రా॥, 2] జిగురు కొవ్వు (Lanolin)-100 గ్రా॥, 3] గట్టి తారుమైనము (Hard Paraffin)- 100గ్రా॥, 4] సెంటెట్ కలర్స్-తగినంత.

**తయారీ విధానము :** మైనము, క్రొవ్వులను- సన్నసెగ మీద నిదానముగా కరగించాలి. తదుపరి బాగా మిశ్రితము చేయాలి. ఆ తదుపరి వడపోసి, సెంటెడ్ కలర్స్‌ను కలుపుకోవాలి.

**ఫార్ములా-2 కావలసిన పదార్థాలు :** హైడ్రోక్లోరిక్ ఏసిడ్-1 భాగము, 2] ఆల్కహాల్-30 భాగాలు.

**తయారుచేయు పద్ధతి :** పై రెంటినీ మిశ్రితము చేసిన- ఆరోగ్యదాయకమైన 'తలనూనె' సిద్ధమగును.

**ఫార్ములా-3 కావలసిన పదార్థాలు :** 1] ఆముదము (Caster Oil)-8 Kg., 2] బాదము తైలము (Almond Oil)-20 Kg., 3] ఐసోయూజెనాల్-1/2 Kg., 4] ఆమిల్ సాలిసిలేట్-100 గ్రా॥, 5] టెర్పినాల్-400 గ్రా॥.

**తయారీ విధానము :** ఫార్ములా-1 వలెనే.

**35] ప్రొడక్ట్ పేరు :**

## కోళ్ళ మేత (Poultry Feed)

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] పల్వరైజర్, 2] రిబ్బన్ బ్లెండర్, 3] వైబ్రేటింగ్ స్క్రీన్, 4] గ్రైండర్, 5] త్రాసు-తూనిక బాళ్ళు, 6] పోలిథిన్ బ్యాగ్స్.

**ఫార్ములా-1 కావలసిన పదార్థాలు :** 1] బియ్యపు తవుడు-29 Kg, 2] మొక్కజొన్నలు-26 Kg., 3] వేరుసెనగ చెక్క-28 Kg., 4] గోధుమ పొట్టు-10 Kg., 5] ఫిష్‌మీల్-5 Kg., 6] చెలుకు పిప్పి-3 Kg., 7] సున్నపుబాయి-2-1/4 Kg., 8] స్టీమ్డ్ బోన్‌మీల్-1-1/4 Kg., 9] మినరల్ &సాల్ట్స్ మిక్చర్-1/4 Kg., 10] విటమిన్స్ మిక్చర్-100 గ్రా॥.

**తయారీ విధానము :** చెలుకు పిప్పిని తప్పించి, మిగతా తొమ్మిది రకాలను- 'హామర్‌మిల్' నందు వేసి, బాగా దంచాలి. తదుపరి

ఈ మిశ్రితమును జల్లించాలి. జల్లించిన ఈ మిశ్రితమును- 'మిక్సర్' లో వేసి, దీనితో పాటు చెఱకు పిప్పిని కూడా వేసి, మిశ్రితము చేయాలి. ఇపుడు కోళ్ళమేత సిద్ధమైనది, ప్యాకింగ్ చేయుటే తరువరి!

**ఫార్ములా-2 కావలసిన పదార్థాలు :** 1] పేపర్ పౌడర్ 125 భాగాలు, 2] తెలగచెక్క (నూనెచెక్క)-100 భాగాలు, 3] మొక్కజొన్న తవుడు-100 భాగాలు, 4] సాల్ట్-25 భాగాలు, 5] ఎముకల పొడి-25 భాగాలు, 6] కందిపొట్టు/మినుపపప్పు/పెసరపొట్టు-25 భాగాలు, 7] కట్టపెండలము/బంగాళాదుంప-25 భాగాలు, 8] బెల్లము చెఱకుపిప్పి/బెల్లపునీరు-50 భాగాలు, 9] కోల్ పౌడర్/బూడిద-20 భాగాలు, 10] యూరియా-5 భాగాలు.

**తయారీ విధానము :** పై వన్నీ మిశ్రితముచేసి, గ్రైండర్‌లో వేసి, పౌడర్‌గా చేస్తే- కోళ్ళమేత తయారైనట్లే! మార్కెట్ చేసికొనుటయే తరువాయి!

**36] ప్రొడక్ట్ పేరు :**

## ప శు గ్రా స ము (Animal Fodder)

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] హామర్ మిల్, 2] క్రషర్, 3] మిక్సర్, 4] త్రాసు-తూనిక రాళ్ళు, 5] నిలువ ఉంచు ట్యాంక్‌లు, 6] గోతాలు.

### గొఱ్ఱె/మేకల గ్రాసము కావలసిన పదార్థాలు

1] మొక్కజొన్నలు-20 Kg., 2] జొన్నపొట్టు-20 Kg., 3] వేరుసెనగ చెక్క-10 Kg., 4] ప్రత్తిగింజల చెక్క-10 Kg., 5] ఎండు గడ్డి-20 Kg., 6] గవ్వలపొడి-1 Kg., 7] సున్నపురాయి- 1 Kg., 8] ఎండించిన కూరగాయలు-2 Kg.

**ఆవు/గేదెల గ్రాసము- ఫార్ములా-1 కావలసిన పదార్థాలు :** 1] కొబ్బరి చెక్క-12 భాగాలు, 2] జొన్నలు-8 భాగాలు,

3] సెనగలు-4 భాగాలు, 4] మొక్కజొన్నలు-4 భాగాలు, 5] గోధుమలు-4 భాగాలు, 6] సజ్జలు-4 భాగాలు, 7] మినుములు-2 భాగాలు, 8] ఉప్పు 1/4 భాగము, 9] సున్నము-3/5 భాగము.

**ఆవు/గేదెల గ్రాసము- ఫార్ములా-2** కావలసిన పదార్థాలు : 1] జొన్నలు-80 Kg., 2] బెల్లము-40 Kg., 3] సోయాబీన్స్-40 Kg., 4] కొబ్బరిచెక్క-40 Kg., 5] చిరుగడ దుంపలు-40 Kg., 6] తవుడు-40 Kg., 7] మొక్కజొన్నలు-40 Kg., 8] గోధుమలు-40 Kg., 9] సున్నపుజాయి-20 Kg., 10] ఉప్పు-20 Kg.

**తయారీ విధానము :** పై పదార్థాలను కలబోసి, మరీ మెత్తగా కాకుండానూ, మరీ బరకగా కాకుండానూ కొద్దిగా బరకగ్గా ఉండునట్లు ఆడించి; ప్యాక్ చేసి, మార్కెట్‌లోనికి పంపాలి.

**ఎద్దు/దున్నపోతుల గ్రాసము ఫార్ములా-1** కావలసిన **పదార్థాలు :** 1] మినుములు-50 Kg., 2] పెసలు-50 Kg., 3] సోయాబీన్స్-50 Kg., 4] ఎండుగడ్డి-50 Kg., 5] కాగితాల పిండి-50 Kg., 6] ప్రత్తిగింజల చెక్క-50 Kg., 7] సజ్జపిండి-25 Kg., 8] కొఱ్ఱపిండి-25 Kg., 9] గోధుమ పొట్టు-25 Kg., 10] వరిచిట్టు-25 Kg., 11] బెల్లము-25 Kg., 12] సున్నము-12-1/2 Kg., 13] గంధకము-12-1/2 Kg.

**ఎద్దు/దున్నపోతుల గ్రాసము ఫార్ములా-2** కావలసిన **పదార్థాలు :** 1] తవుడు-65 Kg., 2] వేరుసెనగచెక్క-50 Kg., 3] టాపియోకా-40 Kg., 4] చింతగింజలపొడి-20 Kg., 5] కొబ్బరి చెక్క-15 Kg., 6] బోన్ పౌడర్-3 Kg., 7] ఉప్పు-4 Kg.

**తయారుచేయు పద్ధతి :** అన్నిటినీ మిశ్రితము చేసి, మిల్‌నందుపోసి, మరీ మెత్తగా కాకుండా పొడిచేసి, ప్యాకింగ్ చేసికోవాలి,

## 37] ప్రొడక్ట్ పేరు :

## క్రిమి సంహారక మందులు

**దోమల సంహారిణి ఫార్ములా-1 కావలసిన పదార్థాలు :**

1] స్మూత్‌కోల్ పౌడర్-1/2 Kg., 2] కట్టెపెండలము పొడి-1/4 Kg., 3] గంజిపొడి-100 గ్రా॥, 4] 4% పెరెత్రమ్ పౌడర్-100 గ్రా॥, 5] సిట్రోనెల్లా ఆయిల్-70 M.L. 6] కర్పూరము-50 గ్రా॥, 7] సిడార్ వుడ్ అయిల్-50 M.L.

**తయారుచేయు విధానము :** కోల్ పౌడర్, గంజిపొడి, కట్టెపెండలము పొడి ఈ మూడింటినీ వేడినీటితో ముద్దగా కలపండి! తదుపరి మిగతా పదార్థాలను- ఒక్కొక్కటిగా వేస్తూ....బాగా మిశ్రితము చేయండి! గోధుమ పిండిని- పిసికి, తట్టినట్లుగా చేస్తే.... చక్కని గుజ్జు లాగా తయారౌతుంది. ఈ గుజ్జు 'జీడీల పాకము' లాగా ఈనలు సాగు నంతవఱకు పిసకాలి. ఈ మిశ్రితమును- మీ అనుకూలతను బట్టి– అగరు వత్తులవలె పుల్లలకు చుట్టుకోవచ్చును. లేదా సన్నని తీగ చుట్టలకు పట్టించుకోవచ్చును. తదుపరి ఆరబెట్టి, ఆరిన తరువాత ప్యాకింగ్‌చేసి, మార్కెట్ చేయాలి.

**దోమల నివారిణి ఫార్ములా-2 కావలసిన పదార్థాలు :**

1] స్టీరిక్ ఏసిడ్-1 Kg., 2] 10% బొరాక్సైడ్-3/4 Kg., 3] గ్లిసరిన్-1/4 Kg., 4] సిట్రోనెల్లా ఆయిల్-150 గ్రా॥, 5] సిడార్ వుడ్ ఆయిల్-50 గ్రా॥, 6] 30% కాస్టిక్ పొటాషియమ్-25 గ్రా॥, 7] మంచినీరు-5 లీటర్స్‌కి సరిపోను.

**తయారీ పద్ధతి :** ఒక పాత్రను స్టౌ మీద పెట్టి, సన్నటి మంట పెట్టి, స్టీరిక్ ఏసిడ్‌ను వేసి, నిదానముగా కరగించండి! కరగిన తరువాత కాస్టిక్ పొటాషియమ్‌ను వేసి, కలియబెట్టండి! తదుపరి బొరాక్సైడ్‌ను వేసి, మిశ్రితము చేయండి! మంచినీటిని వేఱొక పాత్రతో మరగించి,

ఇందు గ్లిసరిన్ వేసి, మజ్జిగ చిలికినట్లు చిలికితే.... తెల్లటి మీగడలాగా తయారౌతుంది. ఈ నీటిలో ఇందాకటి మిశ్రితమును వేసి, బాగా కలపండి. తదుపరి మిగిలిన పదార్థాలను ఒక్కొక్కటిగా వేసి, మిశ్రితము చేయండి! మరీ గట్టిగా ఉంటే.... తగినన్ని వేడి నీటిని పోసి, టూత్ పేస్ట్‌వలె క్రీమ్‌లాగా చేయండి! తదుపరి రెండు రోజులపాటు కదలించకుండా ఉంటే.... మంచి పాకానికి వస్తుంది. ఈ క్రీమ్‌ను- మీ అనుకూలతను బట్టి ... గాజు సీసాలలో గానీ, ప్లాస్టిక్ ట్యూబ్‌లలోగానీ వేసి, మార్కెట్ చేసికోవచ్చును.

**దోమల నివారిణి ఫార్ములా-3 కావలసిన పదార్థాలు :** 1] స్టీరిక్ ఏసిడ్-1 Kg., 2] 10% బొరాక్సైడ్-3/4 Kg., 3] గ్లిసరిన్-1/4 Kg., 4] 20% పెరెత్రమ్ ఎక్స్‌ట్రాక్ట్-250 M.L. 5] మెథిలేటేడ్ స్పిరిట్-500 M.L., 6] 30% కాస్టిక్ పొటాషియమ్-25 గ్రా॥, 7] మంచినీరు- 5 లీటర్స్‌కి సరిపోను.

**తయారీ పద్ధతి :** ఫార్ములా-2 వలెనే!

**ఈగల సంహారిణి కావలసిన పదార్థాలు :** 1] కాస్టర్ ఆయిల్-100 M.L., 2] రోజిన్-300 గ్రా॥, 3] బెల్లపు పానకము-100 M.L.

**తయారీ విధానము :** స్టౌ మీద కళాయి పాత్రను పెట్టి, ఇందు కాస్టర్ ఆయిల్, రోజిన్‌లను వేసి, సన్నని సెగమీద నిదానముగా మర గించాలి. చిక్కని పాకముగా రాగానే.... బెల్లపు పానకమును పోసి బాగా మిశ్రితము చేసి, జిగురు పాకముగా రాగానే.... పాత్రను స్టౌమీద నుండి దించండి! తదుపరి సిద్ధముగా ఉంచుకున్న కాగితాలకు- ఈ లిక్విడ్‌ను కుంచె సహాయముతో పట్టించండి! తదుపరి గాలిలో ఈ కాగి తాలను వ్రేలాడగట్టి, ఆరబెట్టండి! ఆరిన తరువాత ఈ కాగితాలను మీ కనువగు సైజ్‌కు కత్తిరించుకొని, ప్యాక్‌చేసి; మార్కెట్ చేసికోవచ్చును. ఈ కాగితపు ముక్కల మీదకు ఈగలు గుంపులు-గుంపులుగా చేరి, ఖూలిపోతాయి.

**చెదల నివారిణి కావలసిన పదార్థాలు :** 1] క్లోరెన్-200 M.L., 2] థియోగ్లైకోలిక్ ఏసిడ్-200 M.L., 3] కిరోసిన్-2 లీటర్స్‌కి సరిపోను.

**తయారీ విధానము :-** పై మూడింటినీ బాగా మిశ్రితము చేయాలి. ఈ మిశ్రితము- చెదలను- సంహరించును మరియు చెదలు రాకుండా కాపాడును.

**బొద్దింకల సంహారిణి కావలసిన పదార్థాలు :** 1] గోధుమ పిండి-350 గ్రా॥, 2] చెఱకు పిప్పి-50 గ్రా॥, 3] బోరిక్ ఏసిడ్-50 M.L., 4] మంచినీరు- తగినన్ని.

**తయారీ పద్ధతి :** నీటిని మరిగించి, చేయి పెట్టగలిగినంత వేడిమికి ఆరనివ్వాలి. ఈ నీటితో- పై మూడు రకాల పదార్థాలను కలిపి ముద్దలాగా చేయాలి. ఈ ముద్దతో- కుంకుడు గింజ పరిమాణపు ఉండలు చేసి, ఎండలో ఎండించాలి. వీటిని బొద్దింకలున్న ప్రాంతములో పెడితే.... బొద్దింకలు వీటిని భుజించి, శాశ్వత నిద్రను పొందుతాయి.

**38] ప్రొడక్ట్ పేరు :**

## నొప్పి నివారక ఔషధము

**ఫార్ములా-1- కావలసిన పదార్థాలు :** 1] వేస్‌లైన్ 1kg 2] బల్గెండ్ పిజ్-1 Kg., 3] తెల్లమైనము- 1 Kg., 4] గ్రీన్‌ఆయిల్ 250 M.L., 5] ఆలివ్ ఆయిల్- 250 M.L., 6] కర్పూర తైలము 250 M.L., 7] 10% బోరిక్ ఏసిడ్- 250 M.L., 8] కార్బోలిక్ ఏసిడ్- 250 M.L., 9] కర్పూరము- 1/4 Kg.

**తయారుచేయు విధానము :** ఒక పాత్రలో మైనము వేసి, స్టౌ మీద పెట్టి, సన్నని సెగమీద మైనమును కరిగించాలి. మైనము కరిగిన తరువాత వేస్‌లైన్ వేసి, మిశ్రితము చేయాలి. తదుపరి మిగతా పదార్థాలను ఒక్కొక్కటిగా వేస్తూ....బాగా మిశ్రితమగునట్లు మిశ్రితము చేయాలి.

తదుపరి పాత్రను స్టౌ మీద నుండి దించి, చల్లారనిచ్చి, మీకనువగు రీతిలో సీసాలలోనో, ప్లాస్టిక్ బ్యాగ్ లలోనో ఈ మిశ్రితమును వేసికొని ప్యాక్ చేసి, మార్కెట్ చేసికోవాలి. ఈ ఔషధము కంపరాల- కీళ్ళ వాపులు- నొప్పులకు చక్కగా పనిచేస్తుంది. తామర, పుండ్లుకు కూడా పనిచేయ గలదు.

**ఫార్ములా 2- కావలసిన పదార్థములు :** 1] మెత్తని తారు మైనము- 800 గ్రా॥, 2] యూకలిప్టస్ ఆయిల్- 400 M.L., 3] గట్టి తారుమైనము- 200 గ్రా॥, 4] థైమాల్-160 గ్రా॥, 5] కస్తూరి-160 గ్రా॥, 6] మెంథాల్- 140 గ్రా॥, 7] మెథిల్ సాలిసిలేట్- 120 గ్రా॥, 8] లెమన్ గ్రాస్ ఆయిల్- 80 M.L., 9] దాల్చిన చెక్క తైలము 40 M.L.

**తయారీ విధానము :** ఒక పాత్రలో మెత్తని మరియు గట్టి తారుమైనములను వేసి, కరిగించండి! బాగా మారుతున్న వేడినీటిలో- మైనపుపాత్ర పెట్టినా....మైనము కరుగుతుంది. ఇది మైనమును కరిగించు మంచి పద్ధతి! మైనము వేసిన పాత్రకు నేరుగా మంట తగులరాదు. మిగతా పదార్థాలను వేరొక పాత్రలో వేసి, బాగా మిశ్రితము చేసి ఉంచు కోవాలి. ఈ మిశ్రితమును- కరిగిన మైనములో వేసి, బాగా మిశ్రితమగు నట్లుగా కలుపుకోవాలి. ఈ మిశ్రితమును మీకనువగు రీతిలో ప్యాక్ చేసి, మార్కెట్ చేసికోవలెను.

**ఫార్ములా 3- కావలసిన పదార్థములు :** 1] కర్పూర తైలము-18 లీటర్స్, 2] మంచినీరు- 30 లీటర్స్‌కు సరిపోను, 3] సాఫ్ట్ సోప్-2-1/2 Kg., 4] కర్పూరము-1-1/2 kg.

**తయారుచేయు పద్ధతి :** ఒక పాత్రలో మంచినీరు పోసి, స్టౌ మీద పెట్టి, నీటిని మరిగించాలి. ఈ వేడినీటిలో- సోప్‌ను వేసి, బాగా కలియబెడుతూ.... కొద్దిగా చిక్కబడనీయండి! వేరొక పాత్రలో-

కర్పూర తైలమును, కర్పూరమును వేసి; ఈ రెండింటినీ బాగా మిశ్రితము చేయండి! ఈ మిశ్రితమును సోప్ కలిపిన ద్రవములో కొద్ది కొద్దిగా పోస్తూ.... బాగా కలియత్రిప్పుతూ.... చిక్కటి తైలపాకము కాగానే.... స్టౌమీద నుండి పాత్రను దించి, ఆరబెట్టండి! ఈ తైలమును- మీకనువగు రీతిలో ప్యాక్ చేసి, మార్కెట్ చేసికోండి!

**ఫార్ములా 4- కావలసిన పదార్థములు :** 1] కర్పూరము- 800 గ్రా॥, 2] ఆవాలనూనె-800 M.L., 3] మహానారాయణతైలము- 800 M.L. 4] కర్పూరతైలము- 600 M.L., 5] వేరుసెనగనూనె- 400 M.L., 6] యూకలిప్టస్ ఆయిల్-400 M.L., 7] మిథైల్ సాలిసిలేట్-400 M.L., 8] లెమిన్‌గ్రాస్ ఆయిల్-60 M.L., 9] దాల్చినచెక్క తైలము-40 M.L.

**తయారీ విధానము :** పై పదార్థాలను ఒక్కొక్కటిగా ఒక పాత్రలో వేస్తూ.... బాగా మిశ్రితము చేయాలి. ఇట్లు చేసిన తైలమును- సీసాలలో పోసి, ప్యాక్ చేసి, విక్రయము చేయవచ్చును.

**39] ప్రొడక్ట్ పేరు :**

## చర్మ రక్షక ఔషధము

**తామర నివారణ- కావలసిన పదార్థములు :** 1] లాడ్- 1-1/2 kg., 2] కార్బొనేట్ ఆఫ్ సోడా-1 kg., 3] సల్ఫరేట్ ఆఫ్ పొటాషియమ్-1 kg., 4] క్రియోసోటమ్-1/2 kg.

**తయారీ విధానము :** పై పదార్థాలన్నింటినీ బాగా మిశ్రితము చేసిన.... తామరకు 'పైపూత మందు' తయారు కాగలదు. పదుపరి సీసాలలో నింపి, ప్యాక్ చేసి, మార్కెట్ చేసికోవాలి.

**జాగ్రత్త :** ఈ ఔషధము తామర ఉన్నచోట మాత్రమే వ్రాయాలి. మిగతా ప్రాంతములలో ముఖ్యముగా నేత్రములకు, ముఖమునకు తగులరాదు.

గాయముల నివారిణి- కావలసిన పదార్థములు : 1] తెల్ల మైనము-7-1/2 kg., 2] గట్టి తారు మైనము-1/2 kg., 3] పొటాషియమ్ అయొడైడ్- 1/2 kg., 4] మిథిల్ సాలిసిలేట్-1/2 kg. 5] ఓలిక్ ఏసిడ్-200 M.L., 6] అయొడిన్-300 M.L. 7] మంచి నీరు 500-M.L. కు సరిపోను.

తయారుచేయు పద్ధతి : పొటాషియమ్ అయొడైడ్‌ను నీటిలో వేసి, బాగా కలిపి ద్రావణము తయారు చేయాలి. ఈ ద్రావణమునందు- అయొడైడ్‌ను మిశ్రితము చేయాలి. వేఱొక పాత్రలో- ఓలిక్ ఏసిడ్ మరియు మిథిల్ సాలిసిలేట్‌లను వేసి; మిశ్రితము చేయాలి. ఈ మిశ్రితమును— పై ద్రావణములో పోసి. తెడ్డుతో బాగా కలియబెట్టాలి. వేఱొక పాత్రలో సన్నని సెగమీద తెల్లమైనము మరియు తారుమైనములను కరగ బెట్టి, ఈ కరిగిన మైనమును- పై ద్రావణము మిశ్రితము నందుపోసి, బాగా కలపాలి. ఇపుడు గాయముల నివారించు 'మెడికేటెడ్ లిక్విడ్' తయారైనది. ఇక దీనిని సీసాలలో నింపుకొని, మార్కెట్ చేసికోవచ్చును.

దురద, దద్దురుల నివారిణి : కావలసిన పదార్థములు 1] తెల్లని-మెత్తని తారుమైనము-2 kg. ల, 800 గ్రాములు; 2] బోరిక్ ఏసిడ్-400 M.L., 3] సాలిసిలిక్ ఏసిడ్-320 M.L., 4] బెన్జాయిక్ ఏసిడ్-280 M.L.. 5] గట్టి తారుమైనము-200 గ్రా॥, 6] సల్ఫానిల మైడ్-200 గ్రా॥

తయారీ విధానము : ఒక పాత్రలో రెండురకాల తారు మైనాలను వేసి, పాత్రను స్టౌ మీద పెట్టి, సన్నని సెగమీద మెల్లగా కరిగిస్తూ ఉండాలి, వేఱొక పాత్రలో మిగతా పదార్థాల నన్నిటినీ ఒక్కొక్కటిగా వేసి బాగా మిశ్రితము చేయాలి. ఈ మిశ్రితమును- కరిగి ఉన్న మైనములో కొద్ది కొద్దిగా వేసి బాగా కలియబెడుతూ ఉంటే ... పదార్థము మొత్తము చల్లారిపోయే సమయానికి 'మెడికేటెడ్ పేస్ట్' సిద్ధ

మౌతుంది. ఈ మందును చేతితో నేరుగా తాకరాదు. స్పూన్ వంటి పరికరముతో డబ్బాలలో గానీ, సీసాలలోగానీ నింపుకొని; మార్కెట్ చేసికోవాలి.

## 40] ప్రొడక్ట్ పేరు :

## జలుబు నివారక ఔషధము

కావలసిన పదార్థాలు : 1] కస్తూరి- 2-1/2 Kg., 2] కుంకుమపూవు-1 Kg., 3] సొంటి- 1 Kg., 4] గోరోజనము-1Kg., 5] పచ్చకర్పూరము 1Kg., 6] తోక మిరియాలు-1 Kg., 7] ఏలకిగింజలు-1Kg., 8] పిప్పళ్ళు- 1 Kg., 9] మిరియాలు-1 Kg., 10] లవంగాలు-1Kg., 11] జాజికాయ-1Kg., 12] జాపత్రి-1Kg.

తయారీ విధానము : పైన చెప్పిన పన్నెండింటినీ మిశ్రితము చేసి, కొంచెము కొంచెముగా కల్వములో వేస్తూ నీటితో నూరాలి. మొత్తము నూరిన తరువాత బాగా పిసికి, సెనగగింజ పరిమాణములో మాత్రలు చేసి, ఎండ తగలని ప్రాంతములో ఆరబెట్టాలి. ఆరిన తరువాత సీసాలలోనో- ప్లాస్టిక్ కవర్స్‌లోనో మీ అనుకూలతనుబట్టి మాత్రలను ప్యాక్ చేసి, మార్కెట్ చేసికోవాలి.

గమనిక : ఈ మాత్రలను తాంబూలములో వేసికొని, పుచ్చుకుంటే....జలుబు- పడిసెము తగ్గిపోతుంది. ఈ విషయము ప్యాకింగ్ స్లిప్స్‌పైన తప్పక ముద్రించాలి.

జాగ్రత్త : ఈ మాత్రలను తయారుచేయువారు ముందుగా శ్యాంపిల్స్ చేసికొని, ఔషధ నిర్ధారణ జరిగిన తరువాత పెద్ద మొత్తములో తయారుచేసికోవాలి.

## 41] ప్రొడక్ట్ పేరు :

## కర్పూర గుళికలు

కావలసిన సామగ్రి : కేంఫర్ టేబ్‌లెటింగ్ మెషిన్ లేదా లంప్ కేంఫర్ మెషిన్ వగైరా.

కావలసిన పదార్థములు : కర్పూరపొడి (Camphor powder)- తగినంత.

తయారీ విధానము : కేంఫర్ పౌడర్‌ను- జల్లెడలో పోసి, ఆడిస్తే.... మెత్తని పౌడర్ వస్తుంది. ఈ మెత్తని పౌడర్‌ను- కేంఫర్ మెషిన్‌లో వేయాలి. మెషిన్ సైజ్‌ను బట్టి, మెషిన్ సామర్థ్యమును బట్టి కర్పూర గుళికలు తయారౌతాయి.

మెషినరీ లభించు చిరునామాలు :

1] M/s. Naveen Chandra & Co.,
180, Lingi Street, MADRAS-600 001.(T.N.)

2] M/s. Logambal Engineering Works,
19, Hot water Channel Road,
MADURAI-625 010 (T.N.)

కర్పూరపొడి లభించు చిరునామాలు :

1] M/s. Comphor & Allied Products Ltd.,
50, Kasturi Ranga Iyengar Road,
MADAS-600 0:8. (T.N.)

2] M/s. సప్తగిరి కేంఫర్ లిమిటెడ్, సాయి ఏజన్సీస్,
100 అడుగుల రోడ్, ఆటోనగర్,
విజయవాడ-520 007. (A.P.)

**సలహాలు-సూచనలు** : కర్పూరము తయారీకి సిబ్బంది పెద్దగా అవసరములేదు. కుటుంబ సభ్యులే తేలికగా ఈ పరిశ్రమను నడుపుకోవచ్చును. పరిశ్రమ అభివృద్ధి చెందినపుడు అవసరాన్ని బట్టి వర్కర్స్‌ను నియమించుకోవచ్చు. మెషినరీకి పెద్దగా స్థలముకూడ అవసరము లేదు.

కర్పూరము తయారీని పరిశ్రమగా ప్రారంభించేవారు- మెషినరీ ముడిసరుకుల విషయములో కొన్ని విషయాలు తెలిసికొనుట మంచిది.

ఏ రకము కర్పూరమును తయారు చేయాలను కుంటున్నారో ముందుగా నిర్ధారించుకోవాలి. సాధారణముగా కర్పూరము- "1] ముద్దకర్పూరము 2] కర్పూర బిళ్ళలు" అని రెండు రకాలుగా ఉంటుంది. ఈ రెంటినీ ఉత్పత్తి చేయడానికి వేర్వేఱు మెషినరీని ఏర్పాటు చేసుకోవాలి.

కర్పూర బిళ్ళల (కేంఫర్ టాబ్లెట్స్) తయారీకి "కేంఫర్ టాబ్లెటింగ్ మెషిన్" అనే మెషిన్ కావాలి. విద్యుత్‌తో పనిచేసే ఈ మెషిన్ ఖరీదు సుమారు Rs. 20,000 ఉంటుంది.

ముద్దకర్పూరము తయారుచేయడానికి "లంప్ కేంఫర్ మెషిన్" అనునది కావాలి. ఈ యంత్రము ధర Rs. 8,000 ఉంటుంది. ఈ రెండూకాని రెంటిలో ఏదైనా కానీ మీరు కొనదలచుకొంటే.... మద్రాస్ మధురై, ముంబాయి, ఢిల్లీవంటి నగరాల నుండి ఈ యంత్రాలను కొః తెచ్చుకోవచ్చును.

కర్పూరము తయారుచేయుటకు ఒకే ఒక్క ముడిపదార్థము కావాలి. అది కేంఫర్ పౌడర్ (కర్పూరపుపొడి)! ఇది అన్ని ప్రధాన పట్టణాలలోనూ దొరుకుతుంది.

కేంఫర్ పౌడర్ ఖరీదు 30 Kg. ల బస్తా 1 కి Rs. 6,500-00 ఉంటుంది. పెద్ద స్థాయిలో ఈ పరిశ్రమను ప్రారంభించే వారు మద్రాస్ నుండి హోల్‌సేల్‌గా తెప్పించుకుంటే.... మార్కెట్‌లోని ధరకన్నా తక్కువకు లభిస్తుంది.

కర్పూర బిళ్ళలను కానీ ముద్ద కర్పూరమును కానీ తయారు చేయుటకు పెద్దగా పరిజ్ఞానము అవసరము లేదు. కర్పూర పౌడిని మెషిన్‌లో వేస్తే ... మెషిన్ కెపాసిటీని బట్టి కర్పూర ముద్దలు లేదా బిళ్ళలు తయారౌతాయి. ఉదాహరణకు 'సింగిల్ టాబ్లెటింగ్ మిషన్' లో ట్రిప్‌కి ఒక్కో టాబ్లెట్ వస్తుంది. ఈ మెషిన్ ఖరీదు Rs. 10,000-00 వరకు ఉంటుంది. 'రోటరీ మిషన్'లో ప్రతిసారికి 36 టాబ్లెట్స్ వస్తాయి. ఐతే.... ఈ మెషిన్ ఖరీదు Rs. 50,000-00 వరకు ఉంటుంది సింగిల్

మెషిన్, రోటరీమెషిన్‌లకు మధ్యే మార్గముగా 'మీడియమ్ మెషిన్'. ఈ మెషిన్‌లో ఒకసారికి 7 టాబ్లెట్స్ వస్తాయి. ఈ మెషిన్ ఖరీదు Rs. 20,000-00 వరకు ఉంటుంది.

ఈ పరిశ్రమను- స్వల్ప పెట్టుబడితో, స్వల్ప మోతాదులో ప్రారంభించి; పరిచయాలు పెంచుకొని, డిమాండ్‌ను బట్టి.... ఉత్పత్తిని చేయండి! ముందుగా ఏ సైజ్‌లో తయారు చేయాలో మార్కెట్‌లోని మిగతా బ్రాండ్‌లను పరిశీలించి ఓ నిర్ణయానికి రండి! రెండవ ముఖ్యాంశం: ప్యాకింగ్ ప్రస్తుతము పోలిథిన్ ప్యాక్‌లలో మాత్రమే కర్పూరము లభిస్తున్నందున.... అందుకు భిన్నముగా వినియోగదారులను ఆకట్టుకునేందుకు 'ప్లాస్టిక్ కంటెయినర్'లలో మీ సరుకును మార్కెట్‌లోనికి పంపుట మంచిది. అలాగే రేట్ విషయములో బాగా ఆలోచించండి! కర్పూర బిళ్ళలు ప్యాక్‌చేసే కంటెయినర్ అందముగా, మరియు వేలు అవసరాలకు ఉపయోగపడేలా ఉంటే వినియోగదారులను చక్కగా ఆకర్షింపకేస్తుంది. బిళ్ళల ఆకృతి కూడా విభిన్నముగా ఉంటే ... మరీ మంచిది. ప్రస్తుతము మార్కెట్‌లో రకరకాల కర్పూర ప్యాక్‌లు లభిస్తున్నాయి. 50 గ్రామ్‌ల ప్యాక్‌లకు డిమాండ్ బాగుండవచ్చును. ప్రతి 50 గ్రాముల ప్యాక్‌కు 150 కర్పూర గుళికలు సాధారణ సైజ్‌వి పడతాయి. ఈ ప్యాకెట్ వెల Rs. 18-00 నుండి Rs. 20-00 వరకు ఉండవచ్చును. కేజీ కర్పూర గుళికలను తయారు చేయుటకు ఉత్పత్తి వ్యయము సుమారు Rs. 225-00 ఉంటుంది. హోల్‌సేల్‌గా Kg. Rs. 250-00 నుండి Rs. 300-00 వరకు విక్రయించ వచ్చును.

సెప్టెంబర్, జనవరి నెలలు కర్పూరమునకు మంచి డిమాండ్ ఉంటుంది. సంవత్సరానికి 3 వేల కేజీల కర్పూర గుళికలను మార్కెట్ చేయగలిగితే- వార్షికాదాయము Rs. 35,000/- వరకు ఉంటుంది. కర్పూర గుళికలను కుటీర పరిశ్రమగా ప్రారంభించేవారు- A.P.G.S.T. (A.P. గవర్నమెంట్ సేల్స్‌టాక్స్) నంబర్ పొందవలసి వుంటుంది.

అలాగే జిల్లా పరిశ్రమల కేంద్రము (D.I.C.) నుంచి లైసెన్స్‌ను కూడా సంపాదించాలి. ఇలా చేస్తే మీ యూనిట్‌ను విస్తరించదలచినపుడు ప్రభుత్వ రుణసదుపాయము పొందుటకు అవకాశము కూడా వుంటుంది.

## 42] ప్రొడక్ట్ పేరు : బాణాసంచా

**తాటిఆకు టపాకాయలు - కావలసిన పదార్థాలు :** 1] సూరేకారము 1-Kg., 2] తాటిగిలకలు కాల్చిన బొగ్గు 100 గ్రా॥, 3] గంధకము 100 గ్రా॥.

**తయారీ పద్ధతి :** పై వాటిని వేరువేరుగా మెత్తగా నూరుకోవాలి. తదుపరి ఈ మూడింటిని కలిపి, తిరిగి కలియనూరాలి. ఇపుడు 'గన్ పౌడరే' తయారైనదన్నమాట. తదుపరి పచ్చివికాకుండా, ఎండువికాకుండా మధ్యస్థముగా ఉన్న మెత్తని తాటి ఆకులను తెచ్చి, తుపాకి మందు పెట్టి కట్టుకోవాలి. తదుపరి దూదితో వత్తులు కట్టి, ఈ వత్తులను తుపాకి మందులో బాగా అద్ది, తాటిఆకు టపాకాయలను అంటించుకొనుటకు వీలుగా అమర్చుకోవాలి.

**జాగ్రత్తలు :** 1] ఒక్కొక్క టపాకాయకు బటానీ గింజంత పరిమాణములో తుపాకి మందు సరిపోతుంది. అంతకు మించి పెట్టకూడదు. 2] ప్రేలుడు సామగ్రి ఏది చేసినా... నిప్పు విషయములో అన్ని జాగ్రత్తలను తీసికోవాలి. ఏ కొంచెము అశ్రద్ధ చేసినా.... తదుపరి నివారించుటకు కాలము చాలదని గ్రహించాలి.

**పూల మతాబులు- కావలసిన పదార్థాలు :** 1] సూరేకారము-5 kg., 2] జిల్లేడు కట్టెను కాల్చిన బొగ్గు-1/2 kg., 3] గంధకము-1/2 kg., 4] అల్యూమినియమ్ రజను లేక బీడు రజను-2 kg.

**తయారీ విధానము :** మొదటి మూడు పదార్థాలను- వేటికవిగా నూరాలి. తదుపరి మూడింటినీ మిశ్రితముచేసి, తిరిగి ఒకే పదార్థమగునటుల కలియ నూరాలి. తరువాత రజనును, చిన్న చిన్న పలుకులుగా చేయాలి. ఈ పలుకులను- పై మిశ్రితములో వేసి, ఈ మిశ్రితము-

పలుకులుగా దట్టముగా పట్టునట్లు చేయాలి. ఇట్లు తయారైన మందును- కాగితపు గొట్టములలో కూరిన.... 'పూల మతాబులు' తయారగును. వీటిని ఆరిన తరువాత వెలిగించిన.... చిత్రమైన వెలుగుల మధ్య పూలు రాలును.

**జాగ్రత్తలు :** మందును- రజనుకు పట్టించుటకు దట్టమైన 'గ్లవుస్' ధరించి, చేతులతో కలపాలి. అంతేగాని రజను వేసిన తరువాత నూరుట కూడదు. మందును కాగితపు గొట్టములో మరీ గట్టిగా గానీ, మరీ పలుచగా గానీ కూర రాదు. ఒక మాదిరిగా కూరాలి.

**చిచ్చు బుడ్లు- కావలసిన పదార్థాలు :** 1] సూరేకారము- 2 kg., 2] గంధకము-1/2 kg., 3] గుల్లసున్నము-1/4 kg., 4] ఆముదము 125 M.L. 5] అల్యూమినియమ్ రజను 900 గ్రా॥, 6] టపాకాయల మందు-కొద్దిగా, 7] ఖాళీ చిచ్చుబుడ్లు- తగినన్ని, 8] దూది-తగినంత, 9] బంకమన్ను-తగినంత, 10] దళసరి అట్టముక్కలు - తగినన్ని.

**తయారీ విధానము :** మొదటి మూడు పదార్థాలను దేనికదిగా మెత్తగా నూరుకోవాలి. తదుపరి మూడింటినీ మిశ్రితము చేసి, ఈ మిశ్రితములో ఆముదమునువేస్తూ....తిరిగి నూరుకోవాలి.ఇపుడు ఈ మందును- రజనుకు పట్టునట్లు బాగాకలపాలి. నూరుట మాత్రము కూడదు. ఇపుడు చిచ్చుబుడ్డుల మందు తయారైనది. తదుపరి టపాకాయల మందును దూదికి దట్టముగా పట్టించాలి. ఈ మందు, దూదిని- చిచ్చుబుడ్డుల వెనుకవైపు నుండి దూదిని పుల్లతో నెట్టిన....చిచ్చుబుడ్డి పైభాగములోని సన్నని రంధ్రము నుండి దూది బయటకు వచ్చి, కూరిన మందు కారిపోకుండానూ, వెలిగించుటకు వీలుగానూ ఉండగలదు. తదుపరి చిచ్చుబుడ్డులను వెనుక ప్రక్కనున్న పెద్ద రంధ్రము ద్వారా మనము తయారు చేసికొన్న చిచ్చుబుడ్డుల మందును-సగము వరకు కూరాలి. తదుపరి ఒక దళసరి అట్టముక్కను

అట్టను చిచ్చుబుడ్డిలో అమర్చి, మిగతా భాగాని - బంకమన్నుతో కూర్చి చిచ్చుబుడ్డులను ఒక రోజు ఎండబెట్టాలి.

**జాగ్రత్తలు :** బంకమట్టిలో-కొద్దిగా రంపపుపొట్టు వేసి పిసికితే.... బాగా పట్టుపడుతుంది. కుమ్మరి వద్ద కొన్న చిచ్చుబుడ్డులను పగలనివి గానూ, ఓడులేనివిగానూ చూచి తెచ్చుకోవాలి. ఇట్లున్న ఎడల.... చిచ్చు బుడ్డిని వెలిగించగానే.... ఒక్కసారిగా ప్రేలిపోగలదు. మందులో - ఆముదము సరిగా కలవక పోయినా, ఆముదము మోతాదు ఎక్కువైనా.... చిచ్చుబుడ్డి సరిగా కాలదు.

**మతాబులు - కావలసిన పదార్థములు :** 1] సూరేకారము-4kg., 2] గంధకము- 1 kg., 3) కాగితపు గొట్టములు-తగినన్ని, 4] ఇసుక-తగినంత.

**తయారు చేయు పద్ధతి :** పై రెండింటినీ దేనికదిగానే మెత్తగా నూరుకోవాలి. తదుపరి రెండింటినీ మిశ్రితము చేసి తిరిగి కలియ న్నూరు కోండి! ఇపుడు మతాబుల మందు సిద్ధమైనది. తదుపరి కాగితపు గొట్టము అడుగు భాగములో ఒక అంగుళము వరకు ఇసుకతో కూరండి! ఆ తదు పరి పై మిశ్రితమును కూరండి! కూరిన తరువాత కాగితమును మందు బయటకు రాని విధముగా మడవాలి. ఇపుడు మతాబు తయారైనది. మతాబులను ఒకరోజు ఎండలో ఎండించిన చక్కగా కాలును.

**బాణాసంచా - జాగ్రత్తలు :** బాణాసంచా తయారీలోగానీ, కాల్చు నపుడుగానీ తగు జాగ్రత్తలను- నిర్లక్ష్యము చేయక తప్పక పాటించాలి. ఏ కొద్ది ఏమరపాటును పొందినా ప్రాణప్రమాదములు, ఆస్తి నష్టములు తప్పవు. వీటిని తయారు చేయువారు విధిగా అనుమతి పొందవలసి ఉన్నది. తయారీ ప్రదేశము జనవాసానికి దూరముగా ఉండుట బహుశ్రేయస్క రము! తయారీకి సిద్ధపడినవారు అనుభవజ్ఞుల దగ్గర తప్పని సరిగా శిక్షణ పొందవలసి యున్నది. వారి వద్ద అన్ని జాగ్రత్తలను క్షుణ్ణముగా అభ్యసించాలి. ముఖ్యముగా నిప్పు విషయములో కడు మెలకువగా

అభివాఘున్నవాడు ఈ పరిశ్రమను చేపట్టకపోవుట ఎంతయో శ్రేయోదాయకము!

## 43] ప్రొడక్ట్ పేరు :

# ఎసెన్స్ (ESSENCE = అత్తరు)

**గులాబి అత్తరు - కావలసిన పదార్థాలు :** 1] తాజా గులాబిపూలు, 2] ఆలివ్ ఆయిల్ లేక మంచి గంధపు తైలము, 3] శుద్ధ జలము, 4] మెత్తని ఉప్పు, 5] శుద్ధమైన మంచి తెల్లని దూది.

**తయారీ విధానము :** గులాబీ పూవులను పరిశుద్ధమైన నీటితో శుభ్రముగా కడగండి! తదుపరి ఏరేకును ఆ రేకుగా నలిగిపోకుండా తీయండి! ఈ గులాబి రేకులను పొడి ఉప్పులో వేసి మెల్లగా.... రేకులకు ఉప్పు పట్టునట్లుగా అద్దండి! తదుపరి ఒక పొడవాటి గాజుజాడీని తీసికోండి. ఈ జాడీలో ఉప్పు పట్టించిన గులాబి రేకులను అరంగుళము మందములో పేర్చండి! గంధము లేక ఆలీవ్ ఆయిల్ నందు దూదిని ముంచి, మరీ గట్టిగా కాకుండా, మరీ తేలికగా కాకుండా మధ్యస్థముగా ఈ దూదిని పిండాలి. ఇలా పిండిన దూదిని- జాడీలో పేర్చిన గులాబి రేకుల దొంతరమీద పావు అంగుళము మందము వచ్చునట్లు కప్పాలి. తదుపరి మళ్ళీ అరంగుళము మేరకు ఉప్పు అద్దిన గులాబి రేకులను దొంతరగా పేర్చాలి. ఈ దొంతరమీద తిరిగి ఆయిల్ నందు ముంచిన దూదిని పావు అంగుళము మేరకు కప్పాలి. ఈ విధముగా జాడీ నిండు వరకు పూరేకుల దొంతరను, దూది కప్పులను వేస్తూనే ఉండాలి. జాడీ నిండిన తరువాత ఏ మాత్రము గాలిచొరని విధముగా మూతను బిగించాలి తదుపరి ఈ జాడీని ఇరవైరోజుల పాటు ఎండలో పెట్టి ఉంచాలి. ఆ తదుపరి జాడీమూత తీసి, పూరేకులను పారవేసి, పైన ఉన్న దూదిని

పిండితే....రోజ్ 'ఎసెన్స్' వస్తుంది. ఈ గులాబి అత్తరును- ఒక సీసాలో పోసి, తిరిగి 20 రోజులపాటు ఎండలో పెడితే సువాసన ఇంకను అధికము కాగలదు.

**జాస్మిన్ ఎసెన్స్-కావలసిన పదార్థాలు :** 1] వికసించిన తాజా మల్లెపూలు, 2] మెత్తని ఉప్పు, 3] ఆలివ్ ఆయిల్ లేక శాండల్ వుడ్ ఆయిల్, 4] దూది, 5] పరిశుభ్రమైన నీరు.

**తయారీ విధానము :** మల్లెపూల కాండములను పూర్తిగా తీసివేయండి! మంచి నీటితో పూలను కడగండి! పూలమీద మెత్తని ఉప్పును చల్లండి! ఈ పూలను ఒక పొడవాటి జాడీలో ఒక అంగుళము మేరకు పేర్చండి! ఈ పేర్చిన పూ దొంతరమీద అర అంగుళము మందములో నూనె నుంచి పిండిన దూదిని కప్పండి! ఈ కప్పిన దూది మీద తిరిగి ఉప్పు చల్లిన మల్లెలను పేర్చండి.! ఈ మల్లె దొంతర మీద మళ్ళీ నూనెలో తడిపిన దూదిని పేర్చండి! ఈ క్రమమును జాడీ నిండువరకు పాటించండి! తదుపరి గాలి ఏ మాత్రము చొరకుండా మూతను బిగించండి! తదుపరి ఈ పాత్రను ఎండలో 20 రోజుల పాటు ఉంచాలి! 20 రోజుల తరువాత పాత్రలోని వాటిని మొత్తముగా ఒక గుడ్డలోనికి పోసి, ఈ గుడ్డను మెలిపెట్టి పిండితే మల్లె అత్తరు కారుతుంది. ఈ తైలమును ఒక సీసాలో పోసి, తిరిగి 20 రోజులపాటు ఎండలో పెడితే.... సువాసన అధికము కాగలదు.

**వాక్స్ ఫ్లవర్ ఎసెన్స్ - కావలసిన పదార్థాలు :** 1] విరిసిన సంపెంగపూలు-500, 2] ఆలివ్ ఆయిల్ లేక శాండల్ వుడ్ ఆయిల్-20 ఔన్సులు, 3] శుద్ధ జలము-తగినన్ని.

**తయారీ విధానము :** సంపెంగ పూలను- పరిశుభ్రముగా కడిగిన తరువాత ఒక గాజు సీసాలో లేక జాడీలో కడిగిన సంపెంగపూలను వేయాలి. తదుపరి సంపెంగ పూలమీద ఆలివ్ లేక శాంచల్‌వుడ్ ఆయిల్

పోసి, గాలి చొరని విధముగా సీసాకు మూతను బిగించాలి. మూత బిగించిన ఈ సీసాను-పగలు ఎండ తగులునట్లుగానూ, రాత్రి మంచు తగులునట్లుగానూ ఆరుబయలు ప్రదేశములో ఉంచాలి. ఈ విధముగా 30 నుండి 40 రోజులపాటు ఉంచాలి. తదుపరి ఒక మందపాటి గుడ్డలో సీసాలోని మిశ్రమాన్ని పోసి, గుడ్డను మెలిపెట్టి, సారమును-ఒకపాత్రలో పిండుకోవాలి. ఈ సారమే- 'సంపెంగ అత్తరు!' ఈ సంపెంగ అత్తరును గాజు సీసాలో పోసి, గాలి చొరని విధముగా మూతను పెట్టాలి. ఈ సీసాను- 20 రోజులపాటు ఎండలో పెట్టిన....'సంపెంగ అత్తరు' పూర్తిగా తయారౌతుంది.

**సెంటెడ్ ఎసెన్స్-కావలసిన పదార్థాలు :** 1] కొబ్బరి నూనె- 5 Kg., 2] వట్టి వేరులు- 300 గ్రా॥, 3] దాల్చిన చెక్క- 200 గ్రా॥, 4] ఏలకులు- 150 గ్రా॥, 5] లవంగాలు- 150 గ్రా॥, 6] జాజికాయ- 150 గ్రా॥, 7] జాపత్రి- 100 గ్రా॥.

**తయారు చేయు పద్ధతి :** కొబ్బరినూనెను తప్ప....మిగతా అరింటినీ వేఱు వేఱుగా పొడికొట్టుకోవాలి. తదుపరి కొబ్బరినూనెను-ఒక స్టెయిన్ లెస్ స్టీల్ పాత్రలో పోసి, స్టౌ మీద సన్నని సెగమీద ఉంచాలి. తదుపరి వట్టివేరుల పొడిని- కొబ్బరి నూనెలో పోస్తూ···· గరిటెతో బాగా కలియ త్రిప్పుతూ ఉండాలి. ఈ విధముగా మిగతా ఐదురకాల పొడులను కూడా కొబ్బరి నూనెలో మిశ్రితము చేయాలి. ఈ పనంతా కూడా చాల సన్నని సెగమీదనే జరగాలి. ఈ పదార్థాలన్నింటినీ మిశ్రితము చేసిన తరువాత కూడా సెగను పెంచరాదు. సన్నని సెగమీదే కాగనియ్యాలి. ఈ విధముగా 8 గంటల నుండి 12 గంటల వఱకు కాగనీయాలి. తదుపరి పాత్రను స్టౌ మీద నుండి దించి, మూతను తీయకుండా రెండు రోజులపాటు కదలకుండా ఉంచాలి. ఆ తరువాత ఈ మిశ్రితమును వడపోసి, ఆ వచ్చిన సారమును ఒక గాజు సీసాలో పోసికోవాలి. ఈ సీసాను- 10 రోజులపాటు ఎండలో పెడితే....సువాసన అధిక కాలము నిలిచియుండగలదు.

## 44] ప్రొడక్ట్ పేరు :

## వక్కపొడి (BETEL NUT POWDER)

**కావలసిన పదార్థాలు :** 1] పండు వక్కపొడి- తగినంత, 2] నెయ్యి- 1 Kg., 3] పచ్చ కర్పూరము- 20 గ్రా॥ 4] కుంకుమ పూవు- 2 గ్రా॥, 5] ఎండుకొబ్బరి కోరు- 50 గ్రా॥, 6] సోపు-తగినంత, 7] జాజికాయ- తగినంత, 8] జాపత్రి- తగినంత, 9] సెంటెడ్‌కలర్స్- తగినంత, 10] లవంగ తైలము కొద్దిగా, 11] ఏలకులు- తగినన్ని!

**తయారీ విధానము :** నెయ్యిలో - పచ్చకర్పూరమును మిశ్రితము చేయాలి. తదుపరి ఈ నెయ్యిని- రెండు చేతులకు రాచుకొని, ఈ చేతులకు వచ్చినన్ని వక్కపొలుకులను తీసికొని; వేరొక పాత్రలో పోసి, మీ చేతులకున్న నెయ్యి మొత్తము ఆ దోసెడు వక్కలకు పట్టునట్లుగా చేయాలి. అంటే....వక్కలను- రెండు చేతుల మధ్య వేసి, బాగా నలపాలన్నమాట! ఈ విధముగా కావలసినంత వక్కపొడికి నెయ్యిని పట్టించాలి. తదుపరి మిగతా పదార్థాలన్నింటినీ వక్కపొడిలో మిశ్రితము చేయాలి. తదుపరి కావలసిన సైజ్ ప్యాకెట్స్‌లో వక్కపొడిని నింపుకోవాలి.

సూచన : 'స్వీట్ వక్కపొడి' తయారు చేయాలను కొన్నవారు- ఒక కేజీ నెయ్యికి 20 గ్రాముల అతి మధురమును మిశ్రితము చేయవలెను. ఇదే విధముగా తగినంత సారపప్పును కలుపుకోవాలి. లవంగ తైలమును తీసి వక్కపొడికి చేర్చకూడదు.

గమనిక : పైన చెప్పిన తయారీ విధానము కుటుంబ సభ్యులకు అనువుగా వుంటుంది. వ్యాపారము విస్తృతిని బట్టి....యంత్ర సహాయమున వక్కపొడిని మిశ్రితము చేసి కోవచ్చును.

సలహాలు : 1] వక్కపొడి తయారీ సహనముతో కూడు కున్నది గనుక....ఓపికగా, దీక్షగా చేయాలి. 2] మార్కెట్‌లో ఇప్పటికే ప్రజాదరణ పొందిన వక్కపొడులు ఉన్నందున....వాటి పోటీకి తట్టుకొనే విధముగా 'క్వాలిటీ' మెయింటైన్ చేయాలి, 3] మేలు రకము ముడి పదార్థాలను మాత్రమే వినియోగించాలి. 4] వక్కపొడి కొంచెము తక్కువైనా....'నాణ్యత' ఉన్నచో మంచి డిమాండ్ ఉంటుంది. 5] తయారీకి ప్రాధాన్యత నిచ్చి, 'సేల్స్' విషయములో - సమర్థులకు బాధ్యత అప్పగింపాలి. 6] డిస్ట్రిబ్యూటర్స్‌ను ఏర్పాటు చేసికొని, వారి ద్వారా మారుమూల గ్రామాలలోని రిటైలర్స్‌కు కూడా పంపిణి జరిగేలా చూచుకోవాలి. 7] ప్యాకింగ్ అనువుగా వుండాలి. 8] చిన్న ప్యాకెట్స్‌కు అమితముగా ఆదరణ ఉండగలదు. గనుక....ఎక్కువ శాతము స్మాల్ ప్యాకెట్స్‌నే మార్కెట్ చేయాలి. 9] వ్యాపారము అభివృద్ధి చెందిన తరువాత ప్యాకింగ్ మెషినరీని కొనుగోలు చేసికోవచ్చును. 10] పబ్లిసిటీకి తగినంత ప్రాధాన్యత నివ్వాలి.

## 45] ప్రొడక్ట్ పేరు :

## హెయిర్ డై (తెల్ల వెంట్రుకలకు రంగు)

**కావలసిన పదార్థాలు :** 1] సిల్వర్ నైట్రేట్ - 100 గ్రా॥, 2] శుద్ధజలము- 1,300 M.L., 3] అమ్మోనియా వాటర్- తగినంత,

**తయారీ విధానము :** సిల్వర్ నైట్రేట్‌ను- మెత్తగా పౌడర్ చేయాలి. ఈ పౌడర్‌ను- శుద్ధజలములో వేసి, బాగా మిశ్రితము చేయాలి. తదుపరి అమోనియా వాటర్ సహాయముతో మీకు కావలిసినంత పలుచగా చేసికోవచ్చును. ఈ మిశ్రితమును- చిన్న చిన్న సీసాలలో పోసికొని మార్కెట్ చేసికోవచ్చును. లేదా షాంపూ ప్యాకెట్స్ వలె ప్లాస్టిక్ పేపర్స్ లోనైనా మార్కెట్ చేసికోవచ్చును.

గమనిక : ఈ మిశ్రితము ఎక్కువ కాలము వెంట్రుకలను నల్లగా ఉంచదు. తాత్కాలికముగా కొద్ది రోజులు మాత్రమే ఉంచగలదు.

## PART - II

# స్వగృహ భక్ష్యములు

# (*FOODS* "పిండి వంటలు")

పరిచయము : పెద్ద పెద్ద నగరాలలో అధిక ఖరీదు పెట్టి స్వీట్స్, కారపు వస్తువులు కొని విసుగు చెందిన వారికి; స్వంత ఇంటి వంటకాలు ఆనందాన్నిస్తాయి. ఐతే ఈ వంటకాలను తయారుచేయడము శ్రమతో కూడుకొన్న పని అగుటచేత, వీటిని తయారు చేసి అమ్మటము కోసము ఒక దుకాణాన్ని ఏర్పాటు చేసికోవచ్చు. సాధారణముగా పండగ పబ్బాలకు మన ఇండ్లలో తయారుచేసికొనే అరిసెలు, బూరెలు, కారపుచెక్కలు, కారపు పూస వంటి వంటకాలను తయారుచేసి అమ్ముకొనుట 'స్వయం ఉపాధి' క్రిందనే వస్తుంది. ఈ వంటకాలను చక్కగా తూకము ప్రకారము ప్యాకింగ్ చేసి అమ్ముకోవచ్చు. పిండి వగైరాపదార్థములను స్వంతముగా మర ఆడించిగాని, మనుషులచేత ఱోట్లో కొట్టించిగాని- ఎప్పటికప్పుడు తాజాగా తయారు చేసికోవాలి. పూర్తి శుభ్రత పాటించాలి. కృత్రిమ పదార్థములను సాధ్యమైనంత వఱకు వాడకము చేయరాదు. వాటికి బదులు ప్రత్యామ్నాయ సహజ సిద్ధ పదార్థములను ఉపయోగించాలి. ప్రస్తుతము కొన్ని వంటకాలను ఎలా తయారు చేయాలో తెలిసికొనే ముందు కొన్ని సూచనలు పరిశీలిద్దాము.

**సూచనలు :** 1] గోధుమ పిండి అవసరమైనపుడు గోధుమలను కొని, పరిశుభ్రమైన నీటిలో బాగా కడిగి, ఎండలో ఆఱబెట్టి- మర ఆడించాలి. 2] బియ్యపు పిండిని మరలో ఆడించరాదు. 3] సెనగ పిండిని తయారు చేయునపుడు- సెనగపప్పునిగాక సెనగలను కొని, శుభ్రముచేసి పప్పు తయారు చేసికొని మరపట్టించాలి. 4] సెనగలు, వడ్లు, మినుములు, పెసలు వంటి వాటిని సీజన్‌లో భారీగా కొని నిలువచేసికోవాలి. నిలువ చేసికొన్నవాటిని తఱచూ పరిశీలిస్తూ ఉండాలి. 5] పాలు, పాల ఉత్పత్తులను తాజావి, పరిశుభ్రమైనవి మాత్రమే కొనుగోళ్లు చేయాలి.

**1] ప్రొడక్ట్ పేరు :**

# గోధుమ గవ్వలు (స్పెషల్)
# (WHEATEN SHELLS)

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] రెండు పళ్ళెములు, 2] రెండు గిన్నెలు, 3] రెండు బాణలిలు, 4] రెండు చిల్లుల గరిటెలు, 5] రెండు చెక్క చట్రములు.

**కావలసిన పదార్థములు :**

1] గోధుమ పిండి : 100 గ్రా॥; 2] మైదా పిండి : 100 గ్రా॥, 3] తాజావెన్న : 25 గ్రా॥, 4] సన్ ఫ్లవర్ ఆయిల్ : 100 గ్రా॥, 5] ఏలకులు : మూడు, 6] జీడిపప్పు : 50 గ్రా॥, 7] పంచదార లేదా బెల్లము : 200 గ్రా॥, 8] ఉప్పు : చిటికెడు, 9] బేకింగ్ పౌడర్ (సోడా ఉప్పు) : చిటికెడు.

**తయారుచేయు విధానము :** 1] గోధుమ పిండి, మైదా పిండిని సరిసమముగా తీసికొని - సోడాఉప్పు, తాజావెన్న, నీటిని చేర్చి పూరీల పిండిని మెత్తగా తయారు చేసికోవాలి. 2] తయారు చేసికొన్న పిండిని పావుగంట తరువాత జిగురు వచ్చేలా బాగా పిసికి, చేతికి అంట కుండా నూనె కలుపు కొంటూ, చిన్న చిన్న ఉండలను తయారుచేసి కోవాలి. 3] గోలీకాయలంత ఉండలను నూనెపూసిన చెక్క చట్రము-పై పెట్టి, నొక్కి, చాపలా చుట్టితే పచ్చి గవ్వలు తయారౌతాయి. 4] పచ్చి గవ్వలను సన్ ఫ్లవర్ ఆయిల్‌లోగాని, వేరుసెనగనూనెలో గాని.... చాలా సేపు-తక్కువ సెగలో రంగు మారకుండా దోరగా వేపుకోవాలి. 5] ఒక బాణలిలో బెల్లము లేదా పంచదార ముదురుపాకము పట్టి-అందులో గవ్వలను, వేపుకొన్న జీడిపప్పును కలుపుకోవాలి. 6] దించు కొనే ముందు ఏలకుల పౌడిని కలుపుకోవాలి.

**జాగ్రత్తలు :** 1] జీడి పప్పుగాని, గవ్వలుగాని, దోరగా వేపు కోవాలి. ఎక్కువ సమయము పడుతుందని- పెద్ద మంటలో వేపరాదు. 2] పంచదార లేదా బెల్లము పాకము తగినంత మాత్రమే కలుపుకోవాలి!

సూచనలు : 1] బెల్లము తెల్లగాఉంటే నాణ్యమైనదిగా భావించరాదు. మంచి బెల్లము గట్టిగాను, ముదురు గోధుమరంగులోను ఉంటుంది. 2] ఈ వంటకాన్ని బాగా ఆరిన తరువాత ప్లాస్టిక్ కవర్స్‌లో తూకము వేసి, ప్యాక్ చేయవలెను. 3] ఈ ప్యాక్‌తో బాటు రెండు ముక్కలు విడిగా రుచి చూసేందుకు ఉంచవలెను. 4] ఎక్కువ తూకము కొఱకు అట్ట పెట్టెలను ఉపయోగించవచ్చు. అట్ట పెట్టెపై గాని, ప్లాస్టిక్ కవర్స్‌పై గాని-సంస్థ పేరుతో ప్రింట్ చేసిన లేబిల్ అంటించవలెను. 5] లేబిల్‌పై తయారైన తేది, నికర బరువు, రేట్ ప్రింట్ చేయాలి.

**2] ప్రొడక్ట్ పేరు :**

## జీడిపప్పు (*Cashew Nut*) పకోడి

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] రెండు పాత్రలు, 2] మూడు గిన్నెలు, 3] ఒక బాండీ, 4] చిల్లుల గరిటె, 5] రెండు స్పూన్స్, 6] కత్తిపీట లేదా చాకు.

**కావలసిన పదార్థములు :**

1] జీడిపప్పు : 250 గ్రా॥, 2] సెనగపిండి : 250 గ్రా॥, 3] నెయ్యి : ఒక సోల, 4] తాజా వెన్న : 2 స్పూన్స్, 5] బేకింగ్ సోడా : చిటికెడు, 6] ఉప్పు : తగినంత, 7] కారము : అరస్పూన్, 8] పచ్చిమిరెపకాయలు : రెండు.

**తయారుచేయు విధానము :** 1] సెనగపిండిని ఒక పాత్రలో పోసి ఒకగిన్నె కాగిన నెయ్యి, రెండుస్పూన్ల తాజావెన్న వేసి, బాగాపిసకాలి. 2] పచ్చిమిరెపకాయలను ముక్కలుగా తరిగి ఉంచుకోవాలి. 3] పిండిలో చిటికెడు బేకింగ్ సోడా, తగినంత ఉప్పు, కారము, (కారము లేకుంటేనే మంచిది) పచ్చి మిరెపకాయలు వేసి, నీటిని కలిపి, పిండిని బాగా పిసకాలి. 4] ఒక బాండీలో నెయ్యి లేదా డాల్డాను పోసి, కాగినాక-పిండి మిశ్రమాన్ని కొద్ది కొద్దిగా జారవిడుస్తూ, పకోడీలు తయారు చేసికోవచ్చు.

5] పకోడీలు మాడకుండా, రంగు మారకుండా సన్నసెగలో వండాలి.
6] పకోడీలు తెల్లగా ఉండేటట్లు వేపుకోవాలి.

**జాగ్రత్తలు :** 1] బేకింగ్ సోడాను తగినంత మాత్రమే వేసికోవాలి. 2] ఉప్పు మామూలుకన్నా తక్కువ వేసికోవాలి. 3] పకోడీలు తెల్లగా వేపాలి. తక్కువ సెగలో ఎక్కువసేపు వండాలి.

**సూచనలు :** 1] పదార్థమును చిన్న చిన్న ప్లాస్టిక్ లేదా పేపర్ కవర్స్‌లో తూకము ప్రకారమువేసి, ప్యాక్ చేయవచ్చును. 2] ప్యాకెట్‌పై సంస్థ యొక్క అడ్రస్ తదితర వివరాలు, తయారైన తేది, గరిష్ట చిల్లర ధర, బరువు మొదలైనవి ముద్రించాలి.

## 3] ప్రొడక్ట్ పేరు : గోధుమ హల్వా

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] పాత్రలు-3, 2] రోలు లేదా మిక్సీ, 3] పళ్ళెములు- 2, 4] జాలి, 5] గరిటెలు- 2, 6] అట్లకాడ, శుభ్రమైన కాటన్ గుడ్డ.

**కావలసిన పదార్థములు :**

1] గోధుమలు : 500గ్రా॥, 2] బెల్లము : కిలో, 3] డాల్డా లేదా నెయ్యి : 250 గ్రా॥, 4] జీడిపప్పు : 50 గ్రా॥, 5] కిస్‌మిస్‌లు : 10 6] బాదము పప్పులు : 5, 7] ఏలకులు : 2, 8] చెర్రిఫ్రూట్స్ : 5, 9] ద్రాక్ష : 4.

**తయారు చేయు విధానము :** 1] శుభ్రము చేసిన గోధుమలను బాగా కడిగి, మంచినీటిలో 24 గంటలపాటు నాననివ్వాలి. 2] నీటిలో నానిన గోధుమలను వార్చి, రుబ్బురోలులో వేసి రుబ్బుతూ మధ్య మధ్యలో పాలను గుడ్డ సహాయముతో పిండాలి. చివరకు మిగిలిన పిప్పిని పారవేయాలి. 3] పాత్రలో పట్టిన పాలను పదినిమిషాలు కదల్చకుండా ఉంచితే నీరు తేరు కుంటుంది. తేరిన నీటిని వంచివేయాలి. 4] కత్తి లేదా కత్తిపీట సహాయముతో బెల్లాన్ని సన్నగా తరిగి, తగినన్ని

నీటిని పోసి పాకము పట్టండి. పాకము కొంచెము ముదురుగా ఉండాలి. 5] జీడిపప్పు, బాదముపప్పు, కిస్‌మిస్ ద్రాక్షలను వేయించి ఉంచుకోవాలి. 7] పాకము కొంచెము ముదరగానే- గోధుమపాలు పోస్తూ, బాగా కలియ త్రిప్పాలి. గోధుమపాలు ఉండకట్టకుండాను, పాత్ర అడుగంటకుండాను జాగ్రత్త పడాలి. 8] తర్వాత డాల్డా లేదా నెయ్యిని మిగిలిన పదార్థము అన్నింటిని వేసి, బాగా కలియ త్రిప్పాలి. 9] ఒక పళ్ళెమునకు నెయ్యి రాచి- తయారైన పదార్థాన్ని అందులో సర్దాలి. ఆఱిన తరువాత మనకు నచ్చిన సైజ్‌లో ముక్కలు కోసికొని తినవచ్చు.

జాగ్రత్తలు : ముదురుతున్న పాకములో గోధుమ పాలు కొద్ది కొద్దిగా పోస్తూ కలియ త్రిప్పాలి. 2] పాకము మరీ ముదరరాదు. 3] గోధుమ పాలు ఉండ గట్టరాదు.

సూచనలు : 1] చిన్న చిన్న స్టీల్ గిన్నెలలోపోసి వడ్డించ వచ్చును. 2] విందులు, డిన్నర్స్‌కి- స్టీల్ గిన్నెలలో పోసి, స్పూన్‌తో సప్లై చేయవచ్చును.

## 4] ప్రొడక్ట్ పేరు :

## సాంబార్ కారము (PUNGENCY) పొడి

కావలసిన సామగ్రి : 1] రోలు-రోకలి లేదా మిక్సీ, 2] జల్లెడ, 3] పెద్ద బొచ్చెలు రెండు, 4] నాలుగు-గిన్నెలు, 5] పెద్ద గరిటెలు-రెండు, 6] ప్యాకింగ్ సామగ్రి.

కావలసిన వస్తువులు : 1] ఎండు మిరెపకాయలు: 2 కిలోలు, 2] ధనియాలు : 50 గ్రాములు, 3] జీలకఱ్ఱ : 100 గ్రాములు, 4] మెంతులు : 50 గ్రా॥, 5] పసుపు : 10 గ్రా॥, 6] వెల్లుల్లిపాయలు : 100 గ్రాములు, 7] ఆముదము : 50 గ్రాములు.

**తయారుచేయు విధానము :**

1] ఎండు మిరెపకాయలను తొడిమలు తీసివేసి బాగా ఎండపెట్ట వలెను.

2] జీలకఱ్ఱ, ధనియాలు, మెంతులు, వెల్లుల్లిపాయలను శుభ్రము చేసి; ఎండబెట్టి రెడీగా ఉంచవలెను.

3] తెల్లని ఉప్పును తీసికొని ఒకటి రెండు గంటలు ఎండ బెట్టవలెను.

4] పసుపుపొడి తాజాగా తీసికొని, పరిశుద్ధమైన ఆముదాన్ని సిద్ధముగా ఉంచుకొన వలెను. ఈ రెంటిని చివరిలో కలుపుకోవాలి.

5] ఎండుమిరెపకాయలలో, జీలకఱ్ఱ, ధనియాలు, మెంతులు, వెల్లుల్లిపాయలను కలిపి; మధ్యాహ్న సమయములో రోటిలో గాని, రోకళ్ళ మిషన్‌లో వేసి గాని, దంచి జల్లెడ పట్టవలెను. జల్లెడ పట్టిన పొడిలో పసుపు, కొద్దిగా ఆముదమును వేసి మఱల ఒకసారి తేలికగా దంచవలెను.

6] తయారైన కారమును ప్యాకింగ్ చేసి మార్కెట్ చేయవలెను.

**సూచనలు :** 1] ఎండుమిరెపకాయలను నమ్మకము గల తులవద్ద చౌకగా ఉన్నపుడు కొనుగోలు చేయాలి. 2] బాగా ఎండి గలగలలాడే కాయలను మాత్రమే కొనాలి. మెత్తగా ఉన్న కాయలు తడి చేసినవి కావచ్చు. లేదా మంచులో ఉంచినవి కావచ్చు. ఇలాంటి కాయలను కొంటే తఱుగు ఎక్కువగాపోయి నష్టము రావచ్చు. 3] తాలు కాయలను, తెల్లకాయలను, సగము రంగు కాయలను తొలగించినవి మాత్రమే కొనుగోలు చేయాలి. అలాగే ఎఱ్ఱని కాయలపై నల్లని మచ్చలున్న కాయలను కొనుగోలు చేయరాదు. ఈ కాయలు తెగులు తగిలినవి. ఈ కాయల వలన రంగు, రుచి, నాణ్యత తగ్గి; రోగాలు వచ్చే ప్రమాదము కూడా ఉన్నది. 4] కొన్న కాయలు నచ్చకపోతే తిరిగి తీసికొనే గ్యారంటీపై కొనుగోలు చేయుట మంచిది. 5] కాంతివంతముగా నిగనిగలాడే ఎఱ్ఱని కాయలు మంచివి- కొనాలి. 6] రెండవ రకము లేదా నాసిరకము ప్రొడక్టుని తయారుచేసి అమ్ముట మంచిది కాదు. దీనివలన గుడ్‌విల్ దెబ్బ తింటుంది. 7] మిక్సీలో తక్కువ కారము తయారౌతుంది. 8]

భారీగా తయారు చేయుటకు రోకళ్ళ మిషన్ మంచిది. 9] ఆర్డర్‌పై మామూలు రోటిలో మనుషుల చేత కొట్టించి సప్లై చేయవచ్చును. అదనపు చార్జ్ డిమాండ్ చేయవలెను. 10] ముడి పదార్థములను కొనుగోలు చేయునపుడు తూకములో కాగితాలు, కాగితపు సంచులు లేకుండా యుయించవలెను. దీని వలన మనకు నష్టము జరుగదు. 11] ఒక పర్యాయము తయారుచేయు ప్రొడక్ట్ కిమ్మత్తును జాగ్రత్తగా లెక్క గట్ట వలెను. 12] రెండు కిలోల ఎండుమిరెపకాయలను తూయించిన తరువాత తొడిమెలను, ఇతర అనవసరపు పదార్థములను తొలగించి, బాగా ఎండ బెట్టి తూకము వేయవలెను. తఱుగు క్రింద 100 కి 5 గ్రాములను తీసి వేసి నికర బరువును లెక్కగట్టవలెను. రెండు కిలోలకు సుమారు 1,500 గ్రా॥ వచ్చిందనుకోండి. కిలో మనము రూ. 30-00లకు కొనుగోలు చేస్తే.... రెండు కిలోలు 60-00 రూ॥ నికర బరువునకు ధర కిలోకు రూ. 40-00 ఔతుంది. ఇదే మనకు కావలసిన ధర. ఈ ధరను బట్టి ప్రొడక్ట్ రేటును నిర్ణయించాలి. 13] ఇలాగే మిగిలిన పదార్థముల ధరను నిర్ణయించాలి. 14] ప్రొడక్ట్ తయారైన తరువాత మొత్తము బరువును తూచి ధరను లెక్కగట్టాలి. 15] లాభము 20% వేసికొని, అమ్మకము ధర నిర్ణయించుకొని అమ్మవచ్చును. 16] ఇలాగే ధనియాలకారము, కొబ్బరికారము, సెనగపిండికారము, ఉల్లిపాయలకారము, పచ్చళ్ళకారము (గొడ్డుకారము), చింత పండుకారము వంటి వాటిని తయారుచేసి, చక్కగా ప్యాక్ చేసి అమ్మవచ్చును. 17] నాసిరకము పదార్థములను ఉపయోగించకుండా నమ్మకాన్ని ఏర్పరచుకోవాలి. 18] పరిశుభ్రతకు అధిక ప్రాధాన్యత ఇవ్వాలి. 19] ట్రేడ్‌మార్క్స్, కంపెనీ పేరు ముద్రించి పాపులర్ చేసికోవాలి. 20] తయారైన తేదీని ముద్రించవలెను. ఏప్పై నంతవఱకు ఆర్డర్‌పై సప్లై చేయుట వలన తాజా పదార్థములను వినియోగదారులు పొందగలరు.

## 5] ప్రొడక్ట్ పేరు :

## ఏపిల్ జామ్ (APPLE - JAM)

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] రెండు పాత్రలు, 2] కుక్కర్, 3] చాకు లేదా కత్తిపీట, 4] అట్లకాడ, 5] రెండు గిన్నెలు.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] ఏపిల్‌పండ్లు పెద్దవి- 2, 2] పంచదార-రెండు గిద్దలు, 3] సోడియమ్ బెంజోయేట్-చిటికెడు.

**తయారుచేయు విధానము :** 1] పెద్దసైజ్ ఏపిల్‌పండ్లు కాంతివంతమైనవి రెండు తీసికొని- వేడినీటిని ధారగాపోస్తూ కడగాలి. 2] పండ్లపై చెక్కను స్టెయిన్‌లెస్ స్టీల్ చాకు లేదా కత్తిపీటతో తొల గించి, ముక్కలుగా కోసి, లోపలి విత్తనాలను, గట్టిపొరను తీసివేయాలి. 3] ముక్కలలో సుమారు అరగిద్ద నీరుపోసి ఉడికించాలి. 4] కుక్కర్‌లో ఐతే నీరు, ముక్కలు కలిసిన పాత్రను ఉంచి; అడుగున కొద్దిగా నీరుపోసి, స్టౌమీద మామూలు సెగలో 4, 5, కూతలు వచ్చేటంత వఱకు ఉంచాలి. 5] ఉడికిన ముక్కలను బాగా చిదిమి, రెండు గిద్దలు పంచదారను కలిపి- మఱల వేడి చేయవలెను. 6] పదార్థము గట్టిపడి ఎఱ్ఱగా మాఱేటంతవఱకు గ్యాస్ పొయ్యి చిన్న బర్నర్ మీద సిమ్మర్ (అతి తక్కువ మంట)లో ఉండాలి. 7] ఏపిల్ జామ్ తయారైన తరువాత చల్లాఱనిచ్చి, నిలువ ఉండుటకు సరిపడే సోడియమ్ బెంజో యేట్ అను రసాయన పదార్థమును కలిపి, శుభ్రమైన పొడి పాత్ర లేదా జాడీలో ఉంచుకోవాలి.

**జాగ్రత్తలు :** 1] ఏపిల్‌పండ్లపై చెక్కను, లోపలి విత్త నాలను పూర్తిగా తొలగించాలి. 2] జామ్ తయారయ్యేటంతవఱకు సిమ్మర్‌లో వేడి చేయాలి. 3] అడుగు అంటకుండా అట్లకాడతో కలు పుతూ ఉండాలి.

**సూచనలు :** 1] ఏపిల్ జామ్‌ని ఆఱిన తరువాత గాజు సీసాలో నింపి, మూత గట్టిగా బిగించి సీల్ చేయండి. 2] శుద్ధమైన

తెల్లని పంచదారను మాత్రమే ఉపయోగించాలి. 3] ఏపిల్ పండ్లను హోల్ సేల్‌గా కొంటే తక్కువ రేట్‌కు వస్తాయి. 4] ప్యాకింగ్‌నకు ఉపయోగించే సీసాలపై ఎక్కువ ఖర్చు చేయరాదు. పాత సీసాలనుకొని శుభ్రముచేసి, లేబిల్ అంటించి ఉపయోగించుకోవాలి. 5] ఆర్డర్ పై సోడియమ్ బెంజాయేట్ కలుపకుండా సప్లయ్ చేయవచ్చును. 6] ఐస్ క్రీమ్ కప్పులవంటి వాటిలో ప్యాకింగ్ చేసి; పార్టీలకు, విందు భోజనాలకు ఆర్డర్ తీసికొని సప్లయ్ చేస్తే అధికలాభాలు వస్తాయి. ఐతే ఇలాంటి సందర్భములకు సోడియమ్ బెంజాయేట్‌ను కలుపవలసిన పనిలేదు. 7] విందులలో జామ్‌పై చెర్రీపండ్లను అలంకరించి సర్వ్ చేయవచ్చును. 8] ఐస్‌క్రీమ్ బండ్ల మాదిరిగా వీధులలో త్రిప్పి అమ్మించవచ్చును. 9] మార్గాలు, విధానాల ద్వారా ఎప్పటికప్పుడు క్రొత్త రకముగా ఉండేటట్లు జామ్‌ని తీర్చి దిద్దాలి. 11] జీడిపప్పు, కిస్‌మిస్, ఏలకుల వంటి వాటిని కూడా జామ్‌లో కలిపి- వినియోగదారులను మరింతగా ఆకర్షించ వచ్చును. 12] కంపెనీ లేబిల్స్‌ను చక్కగా తయారు చేయించుకొన వలెను.

## 6] ప్రొడక్ట్ పేరు : మిక్స్‌డ్ ఫ్రూట్ జామ్ (MIXED FRUIT JAM)

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] గిన్నెలు-నాలుగు, 2] పళ్ళెములు-నాలుగు, 3] కత్తి లేదా కత్తిపీట, 4] ఒక పెద్ద పాత్ర, 5] అట్ల కాడలు-రెండు, 6] గరిటె-ఒకటి.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] బొప్పాయి : 1 కిలో, 2] ఏపిల్ పండ్లు : 2 కిలోలు, 3] సపోటా : 500 గ్రాములు, 4] అరటి పండ్లు : 250 గ్రాములు, 5] పంచదార : 3 కిలోలు, 6] మిక్స్‌డ్ ఫ్రూట్ ఎసెన్స్ : 5 మి. లీ., 7] నిలువ ఉండటానికి వాడే సోడియమ్ బెంజాయేట్ : 4 గ్రాములు, 8] సిట్రిక్ యాసిడ్ : తగినంత.

**తయారుచేయు విధానము :** 1] బాగా కండ గలిగిన కాంతివంతమైన ఫలాలను తీసికొని; తొక్కలను తొలగించి; ముక్కలుగా కోసి ఒక స్టీల్ గిన్నెలో వేయాలి. 2] ఫలాలను ముందుగా నీటిలో బాగా కడిగి ఆఱబెట్టాలి. 3] గిన్నెలోని ముక్కలలో గింజలు, తొక్కలు, గట్టి పదార్థాలున్నచో తీసి వేయాలి. పండ్ల రసము మాత్రమే గిన్నెలో ఉండాలి. నలకలు, చెత్త, చెదారము ఏ మాత్రము ఉండకూడదు. 4] జామ్ తయారుచేయుటకు ఉపయోగించే గిన్నె చాలా పెద్దదిగా ఉంటే మంచిది. అనగా పాత్రలో నాల్గవవంతులో మాత్రమే పదార్థములు ఉండేలా చూసుకోవాలి. 5] పండ్లన్నీ బాగా పక్వమునకు వచ్చిన తరువాత మాత్రమే జామ్ తయారీలో ఉపయోగించాలి. 6] పక్వమైన పండ్లలో తియ్యదనము హెచ్చుగా ఉన్న పండ్లను మాత్రమే ఉపయోగించాలి. 7] జామ్ తయారీలో ఏ దశలోనూ నీటని ఉపయోగించరాదు. నీటినిగాని తడినిగాని జామ్‌కు తగలనిస్తే త్వరగా చెడిపోతుంది. 8] పాత్రలోని పండ్లరసానికి సరిపడ పంచదారను కలిపి బాగా కలియతిప్పి గ్యాస్ స్టౌ లోని చిన్న బర్నర్‌పై సిమ్మర్‌లో ఉంచి-వేడి చేస్తూ, అడుగు అంట కుండ- అట్లకాడతో గాని, గరిటెతో గాని తఱచుగా కలియ త్రిప్పుతూ ఉండాలి. 9] జామ్ పక్వానికి రాగానే అనగా చిక్కబడి గట్టిపడే సమయములో కిలో పంచదారకు 3 నుండి 5 గ్రాముల వఱకు సిట్రిక్ ఏసిడ్‌ని కలుపుకోవాలి. 10] ఇష్టమున్నవారు, అవసరమైనవారు మిక్స్‌డ్‌ఫ్రూట్ ఎసెన్స్‌ను, ఫుడ్ కలర్‌ను కలుపుకోవలెను. 11] జామ్ నిలువ ఉండా లనుకొనేవారు “సోడియమ్ బెంజాయేట్” అను ప్రిజర్వేటివ్‌ను కలుపు కోవాలి. 12] వేడి నీటితో బాగా శుభ్రపఱచిన సీసాలను ఎండలో ఆఱ బెట్టి రెడీగా ఉంచుకోవాలి. 13] తయారు చేసికొన్న జామ్ చల్లారిన తరువాత స్పూన్ సహాయముతో సీసాలలో నింపి, మూతను గట్టిగా బిగించాలి. 14] స్వంత కంపెనీ పేరుతో ముద్రించుకొన్న లేబిల్స్‌ను సీసాపై అంటించి, సీసా మూతను సీల్ చేసి, ఆకర్షణీయమైన అట్ట

పెట్టెలలో ప్యాక్ చేసి మార్కెట్‌లో విడుదల చేయవచ్చును. 15] తయారైన తేదీని, నికర బరువు, ధరలను • లేబిల్ పైన, అట్టపెట్టె పైన ముద్రించవలెను. వినియోగదారులను ఆకర్షించుటకుగాను ఒక అందమైన స్టీల్ స్పూన్‌ను బహుమతిగా ఇవ్వవచ్చును.

సూచనలు : 1] ప్యాకింగ్‌నకు ఉపయోగించే సీసాలను పాత వాటిని ఉపయోగిస్తే ధర తక్కువలో సప్లయ్ చేయవచ్చును. 2] పాత సీసాలను సర్ఫ్ నీటితోను, వేడినీటితోను బాటిల్ బ్రష్‌తో శుభ్రము చేసి ఎండలో ఆరబెట్టవలెను. 3] సిట్రిక్ యాసిడ్, ఎసెన్స్, ప్రిజర్‌వేటివ్స్ వంటి కృత్రిమ పదార్థములను కలుపకుండా, విందులకు ఐస్‌క్రీమ్ గిన్నెలలో పెట్టి సప్లయ్ చేయవచ్చును. 4] శుభకార్యములు జరుపుకొనేవారిని ముందుగా సంప్రదించి ఆర్డర్ తీసికోవాలి.

## 7] ప్రొడక్ట్ పేరు : పైన్ ఏపిల్ జామ్ (*Pine Apple* "అనాస")

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] పాత్రలు- రెండు, 2] గిన్నెలు- రెండు, 3] గరిటె- ఒకటి, స్టీల్ అట్లకాడ- ఒకటి, 4] చాకు లేదా కత్తి పీట, 5] మిక్సీ, 6] స్టీల్ స్పూన్స్- రెండు.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] పైన్ ఏపిల్ (అనాస) పండ్లు : పది, 2] పంచదార : 3 కిలోలు, 3] సిట్రిక్ ఏసిడ్ : 10 గ్రాములు, 4] పైన్ ఏపిల్ ఎసెన్స్ : పది చుక్కలు, 5] సోడియమ్. బెంజాయేట్ : 10 మి. లీ.

**తయారుచేయు విధానము :** 1] బాగా పండిన నాణ్యమైన అనాస పండ్లను వేడి నీటిలో కడిగి, ఎండలో ఎక్కువసేపు ఎండ బెట్టాలి. 2] పండ్లపైనున్న ఆకులను, తొక్కలను కత్తి సహాయముతో తీసి వేయాలి. 3] కత్తిలేదా చాకుతో తొక్క తీసిన కాయలను అడ్డముగా చక్రాలు మాదిరిగా కోయాలి. 4] ఈ ముక్కలను మిక్సీలో వేసి త్రిప్పి

రసము తీసుకోవాలి. ముక్కలలో గాని, రసములో గాని నీటిని ఏ మాత్రము కలుపరాదు. 5] పెద్ద గిన్నెలో గాని, పాత్రలో గాని, రసాన్ని తీసికొని, పంచదారను కలిపి జామ్‌ను తయారుచేసికోవచ్చును. 6] రసము, పంచదార మిశ్రమము గల పాత్రని గ్యాస్‌స్టౌలోని చిన్న బర్నర్‌పై సిమ్మర్ (తక్కువ మంట)లో ఉంచి, వేడి చేస్తూ కలియ త్రిప్పాలి. 7] అడుగు మాడకుండా- పదార్థము చిక్కబడి, కొంచెము గట్టిపడే వరకు వేడిచేస్తూ కలియ త్రిప్పుతూ ఉండాలి. 8] పదార్థము పక్వమునకు వచ్చినపుడు వేడి చేయుట ఆపి, స్టౌమీద నుండి దించి ఆఱ నివ్వాలి. 9] సీసాలను వేడి నీటితో బాగా కడిగి ఎండలో ఆఱబెట్టి సిద్ధముగా ఉంచుకోవాలి. 10] గిన్నెలోని "జామ్"ని స్పూన్ సహాయముతో సీసాలోనికి పంపి జాగ్రత్తగా మూతను బిగించాలి. 11] మూతను గట్టిగా బిగించిన తరువాత కాగితముతో గాని, మైనముతో గాని- సీల్ చేయాలి. 12] సీల్ చేసిన సీసాపై కంపెనీ లేబిల్ అంటించి, ముందుగా తయారుచేయించుకొన్న అట్టపెట్టెలలో పెట్టి ప్యాకింగ్ చేయాలి. 13] ఉచిత బహుమతిగా ఇచ్చే స్టీల్ స్పూన్‌ను కూడా అట్టపెట్టె లోపలే ఉంచాలి. 14] లేబిల్‌పైన, అట్టపెట్టె పైన తయారైన తేదీని, నికర బరువును, ధరను ముద్రించుట మఱువరాదు.

**సూచనలు :** 1] అనాస జామ్ నిలువ ఉండాలంటే "సోడియమ్ బెంజాయేట్"ను కొంచెము వేడి మీదనే కలుపుకోవాలి. 2] సిట్రిక్ యాసిడ్, ఎసెన్స్‌లను కూడా కలుపుకో గోరినచో కొంచెము వేడి మీదనే బాగా కలియునట్లు కలుపుకోవాలి. 3] అనాస జామ్‌ని కూలింగ్‌లో ఉంచి తింటే- బహు మధురముగా ఉంటుంది. 4] పెండ్లి, విందులకు ఇతర పార్టీలకు జామ్‌ని ఆర్డర్‌పై సప్లయ్ చేసేటపుడు కృత్రిమ పదార్థములను కలుపరాదు. 5] పార్టీలకు జామ్‌ని సర్వ్ చేయుటకు ఐస్‌క్రీమ్ డబ్బాల వంటి వాటిని ఎన్నుకొనుట మంచిది. 6] అనాస పండ్లను హోల్‌సేల్ రేట్లపై మాత్రమే కొనుగోలు చేయాలి. 7] పంచదార

నాణ్యమైనది మాత్రమే వాడాలి. 8] జామ్ తయారీకి పైన తెలిపిన పాళ్ళనే వాడాలని నియమము లేదు. అభిరుచి, ఇష్టాన్ని బట్టి పాళ్ళను మార్చుకోవచ్చు. 9] జామ్ సీసాలను అట్టపెట్టెలో పెట్టి ప్యాక్ చేయువారు ఖాళీల్లో పేపర్ ముక్కలను ఉంచితే, సీసా భద్రముగా ఉంటుంది. ఈ పేపర్ ముక్కలను బైండింగ్ షాప్ లేదా ప్రింటింగ్‌ప్రెస్ నుండి చౌకగా కొనుగోలు చేయవచ్చును. 10] లేబిల్ అట్టపెట్టెలపై డిజైనింగ్ తయారు చేసికొనేటపుడు- అనాసఫలము, గంధపంచదార బొమ్మలు ఉండేటట్లు చూడవలెను. 11] అలాగే అనాస ఫలములోని ఆహార విలువలను, సుగుణాలను కూడా ముద్రించుకొనుట మంచిది. 12] ఇదే విధానములో మామిడి, బొప్పాయి, కమలా, చక్కెరకేళి వంటి ఫలాలను ఉపయోగించి జామ్‌ను తయారు చేసి అమ్ముకోవచ్చును.

## 8] ప్రొడక్ట్ పేరు :: మిక్స్‌డ్ ఫ్రూట్ జామ్

(మరొక విధము)

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] నాలుగు గిన్నెలు, 2] చెక్క తెడ్డు, 3] పెద్దపాత్ర, 4] స్టీల్ అట్లకాడ, 5] గరిటెలు : రెండు 6] చాకు లేదా కత్తిపీట, 7] రసము తీసే ట్రే.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] మిశ్రమ పండ్ల గుజ్జు: 400 గ్రాములు, 2] పంచదార : 400 గ్రాములు, 3] సిట్రిక్ యాసిడ్: కొద్దిగా 4] ప్రిజర్వేటివ్.

**తయారుచేయు విధానము :**

**ఫ్రూట్స్ పల్ప్ తయారీ :** 1] మిక్స్‌డ్ ఫ్రూట్ పల్ప్ తయారీకి ఏపిల్ ఒకటి, బొప్పాయి ఒకటి, పైనాపిల్ (అనాస) ఒకటి, కమలాలు రెండు, జామ (పెద్దవి) నాలుగు, నల్లద్రాక్ష (250 గ్రాములు), తెల్లద్రాక్ష (100 గ్రాములు), సపోటా (పెద్దవి నాలుగు), బత్తాయి (రెండు) కాయలను తీసికోవాలి, 2] పై ఫలాలన్నీ బాగా పండినవి,

తియ్యనివి మాత్రమే తీసికోవాలి. డాగులు, కుళ్ళు లేనివి తీసికోవాలి. ప్రతి పండు ఆరోగ్యమైనదిగాను, కాంతివంతముగాను ఉండేది చూసి తీసికోవాలి. ముందుగా ప్రతి పండును- వేడి నీటితో, శుభ్రముగా కడిగి, చెక్కు తీసి- ముక్కలుగా కోసికోవాలి. 4] పండ్ల ముక్కలలోని విత్తనాలను, తొక్కలను, మిగిలిన గట్టి పదార్థములను తొలగించాలి. 5] జామకాయ ముక్కలను, ద్రాక్షపండ్లను విడిగా తీసుకొని - ఆవిరిపై గాని, పాత్రలో కొద్ది నీటిని పోసిగానీ ఉడికించి, చెక్క కవ్వము (చిన్నది)తో చిలకరించి, జల్లెడతోగాని, గుడ్డతోగాని వడగట్టి రసాన్ని- తీసి ఉంచుకోవాలి, 6] కమలాలు, నారింజ, బత్తాయి వంటి పండ్ల రసాన్ని విడిగా తీసి ఉంచుకోవాలి. 7] ఇపుడు పండ్ల రసాలన్నింటిని ఒక గిన్నెలోపోసి సరిసమాన కొలతకు పంచదారను కలిపి- ఒక పెద్దపాత్ర లేదా గిన్నెలో తీసుకొని జామ్ తయారు చేసికోవాలి. 8] జామ్ తయారు చేయుటకు గ్యాస్ స్టౌ పైనున్న చిన్న బర్నర్‌ను ఉపయోగించవలెను. 9] పాత్రను చిన్న బర్నర్ పై తక్కువ మంట (సిమ్మర్) లో ఉంచి, వేడి చేస్తూ స్టీల్ అట్లకాడతో బాగుగా కలియ త్రిప్పుతూ ఉండవలెను. 10] పాత్రలోని పదార్థము చిక్కబడి- కొంచెము గట్టిగా ఐన తరువాత, పక్వదశలో దించుకోవాలి. 11] దించుకోబోయే రెండు నిమిషాల ముందు కిలోకి 2 గ్రాముల చొప్పున సిట్రిక్ యాసిడ్‌ని కలుపుకోవాలి. కలుపుకోకపోయినా పర్వాలేదు. ఇష్టాయిష్టాల మీద అధారపడి ఉంటుంది. 12] జామ్- అట్ల పిండి, లేదా ఇండ్లీ పిండి మాదిరిగా జాఋడును కలిగి ఉండాలి. 13] జామ్ ఎక్కువ కాలము నిలువ ఉండాలంటే.... పొటాషియమ్ మెటా-బై-సల్ఫేట్‌లను కలుపు కోవాలి. 14] జామ్‌ని సీసాలలోనికి నింపే ముందు సీసాలను శుభ్రము చేసికోవాలి. 15] పాత సీసాలైతే సర్ఫ్‌నీటితో- బ్రష్‌తో రుద్ది శుభ్రముచేసి, గోరువెచ్చని నీటితో కడిగి ఎండపెట్టాలి. 16] సీసాలో నింపిన తరువాత బాగా టైట్‌గా మూతను బిగించి లేబిల్స్ అంటించుకోవాలి. 17] మూతను సీల్ చేయవచ్చును. 18] సీసాల్లో

జామ్‌ని నింపుటకు సీసాలను చెక్కమీద పెట్టి నింపవలెను. 19] సీసాలను అట్టపెట్టెలలో పెట్టినపుడు ఖాళీలలో కాగితము ముక్కలను ఉంచవలెను. 20] కాగితము ముక్కలను ప్రింటింగ్ ప్రెస్ లేదా బైండింగ్ షాపుల నుండి చౌకగా కొనుగోలు చేయవచ్చును. 21) బహుమతిగా ఇచ్చుటకు స్పూన్స్‌ని ఎన్నుకోవాలి. స్పూన్‌ను అట్టపెట్టె లోపల పెట్టి ప్యాక్ చేయాలి.

**జాగ్రత్తలు :** 1] జామ్‌ను పెద్దపాత్రలోనే తయారు చేయవలెను. 2] తక్కువ మంటలో జామ్‌ని తయారుచేయాలి. 3] మంట ఎక్కువైనచో పదార్థము మాడి రంగు మారుతుంది. 4] సీసా మూతను గట్టిగా బిగించాలి.

**సూచనలు :** 1] ప్యాకింగ్ అందముగా ఉండవలెను. 2] సూపర్ బజార్స్, బేకరీ స్టాల్స్‌లో సంప్రదించి ఆర్డర్ తీసుకొనివలెను. 3] లేబల్స్ తయారుచేయుటకు "ఫారిన్ ఆర్ట్ పేపర్" ఉపయోగించవలెను. చౌకలో కావలెనన్న ఫారిన్‌న్యూస్ ప్రింట్ (మెకానికల్ గ్లేజ్‌డ్) ను ఉపయోగించవచ్చును. 4] విందులు, పెండ్లి-పేరంటములకు ఆర్డర్ మీద సప్లై చేయవలెను.

## 9] ప్రొడక్ట్ పేరు : సాంబార్ పొడి

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] మిక్సీ లేదా రోలు లేదా పండిపుర, 2] జల్లెడ, 3] బొచ్చెలు - రెండు, 4] గిన్నెలు- నాలుగు, 5] గరిటెలు- రెండు, 6] అట్లకాడ, 7] బాణలి, 8] ప్యాకింగ్ సామగ్రి 9] తూకము.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] ఎండుమిరెపకాయలు : 600 గ్రాములు, 2] ధనియాలు : 600 గ్రాములు, 3] ఎండ్డిన కరివేపాకు : 100 గ్రాములు, 4] కందిపప్పు : 400 గ్రాములు, 5] మిరియాలు : 100 గ్రాములు, 6] జీలకట్ట : 100 గ్రాములు, 7] మెంతులు : 100 గ్రాములు, 8] ఆవాలు : 100 గ్రాములు, 9] పసుపు : 100 గ్రాములు

10] ఉప్పు పౌడర్ : 100 గ్రాములు, 11] లవంగములు : పది, 12] దాల్చినచెక్క : ఒక ముక్క, 13] సెనగపప్పు : 100 గ్రాములు.

తయారుచేయు విధానము :

1] ఉప్పు, పసుపు- ఈ రెండు పదార్థములు మెత్తని పొడి రూపములో ఉన్నందున వీటిని విడిగా ఉంచుకోవాలి.

2] వేపిన పదార్థములన్నింటని కొద్దిపాటి నెయ్యి లేదా నూనెలో దోరగా వేపుకోవాలి.

3] వేపిన పదార్థములలో ఏ పదార్థము కూడా మాడకుండా జాగ్రత్త పడాలి. మాడిన పదార్థముల వలన నాణ్యత, సువాసన చెడిపోయి ; ఆరోగ్యానికి హాని కలిగిస్తుంది.

4] ఈ పదార్థము అన్నింటని కలిపి మిక్సిలో గాని, పిండిమరలో వేపిగాని; పొడి చేసుకొని- ఉప్పు, పసుపు కలుపుకోవాలి. నూకలాంటి పదార్థము ఏమైనా ఉంటే జల్లించి తీసివేయాలి.

5] పదార్థము అనగా సాంబార్ పొడి- మరీ మెత్తని పొడిగా ఉండరాదు. కొంత మేరకు ఉండవచ్చును.

జాగ్రత్తలు : 1] పదార్థములను శుభ్రపరచి, బాగా ఎండనిచ్చి ఉపయోగించవలెను. 2] పదార్థములను తక్కువ సెగలో ఎక్కువసేపు రంగు మారకుండా దోరగా వేపవలెను.

సూచనలు : 1] పదార్థములో ఏ మాత్రము తేమలేకుండా చూసికొని- నిర్ణీత తూకముతో పొట్లాలు కట్టుకోవాలి. 2] ప్యాకెట్ పై నికర బరువు, తయారుచేసిన తేది ముద్రించవలెను. 3] కాఫీపొడి ప్యాకెట్స్ మాదిరిగా ముద్రించుకొని ప్యాకింగ్ చేసికొనవచ్చును 4] చక్కని అందమైన పాత సీసాలను ప్యాకింగ్‌నకు ఉపయోగించవచ్చును. 5] పాత సీసాలను నీళ్ళలో నానవేసి, కాగితాలను, లేబిల్స్‌ను తొలగించి మనము స్వంతముగా తయారు చేసికొన్న లేబిల్స్‌ని అంటించుకోవలెను 6] లేబిల్స్‌ను-తగిన బొమ్మలతో, అందమైన డిజైన్స్‌లో, పలురంగులలో

ముద్రించుకోవలెను. 7] ఒక చిన్న స్టీల్ స్పూన్‌ను ఉచిత బహుమతిగా ఇవ్వవచ్చును. 8] ముడిపదార్థములను కొనుగోలు చేయునపుడు నాణ్యతకు ప్రాధాన్యత ఇవ్వవలెను. రేట్ తక్కువకు వచ్చేచోట కొనుగోలు చేయవలెను. 9] ముడి పదార్థముల బరువు, ధరలను లెక్కగట్టి- తయారైన పదార్థము యొక్క నికర బరువును కనుగొని- ధరను నిర్ణయించవలెను. నిర్ణయించినధరకు తయారీదారునిలాభము, చిల్లరవర్తకునిలాభము, ప్యాకింగ్, రవాణాచార్జీలు, ఇతరఖర్చులను కలుపుకొని గరిష్ఠ చిల్లరధరను నిర్ణయించవలెను. 10] తయారైన వస్తువులను వెంటనే మార్కెట్‌కు తరలించవలెను. ఏ మాత్రము కూడా స్టాక్ ఉంచుకోరాదు. 11] ప్రచారము కొఱకు అనగా పబ్లిసిటీ చేయుట కొఱకు ఎక్కువగా ఖర్చు పెట్టరాదు. తక్కువ ఖర్చులో ఎక్కువ పబ్లిసిటీ అయ్యే మార్గమును చూసికోవలెను. 12] తయారైన ప్రొడక్ట్‌ను స్వయముగాను, ఇతరులచేతను ఉపయోగించి-వారి అభిప్రాయములను, సూచనలను, సలహాలను పాటించి తగు మార్పులతో నాణ్యమైన సరుకులను తయారుచేయవలెను. 13] ప్యాకింగ్‌నకు ప్లాస్టిక్ కాగితము తదితర వాసన కలిగించే సామగ్రిని ఉపయోగించరాదు. 14] గాజు, పింగాణీ, స్టీల్ వంటి పాత్రలు లేదా సీసాలు చాల ఆరోగ్యకరమైనవి. 15] ఆఛాదనము, సువాసన కొఱకు గాలి చొరబడని ఏర్పాటు చేయవలెను.

## 10] ప్రొడక్ట్ పేరు : నిమ్మకాయ పచ్చడి (LIME-CHUTNEY)

కావలసిన సామగ్రి : 1] స్టీల్ గిన్నెలు : మూడు, 2] స్టీల్ చాకు లేదా కత్తిపీట, 3] నిమ్మరసము తీసే పరికరము:చెక్కది, 4] స్టీల్ గిద్దలు-రెండు, 5] జాడీ, 6] స్టీల్ అట్లకాడ.

కావలసిన పదార్థములు : 1] నిమ్మకాయలు : 100, 2] నిమ్మరసము : ఒక గిద్ద, 3] ఉప్పు : 3 గిద్దలు, 4] కారము : 3 గిద్దలు.

తయారుచేయు విధానము : 1] మధ్య సైజ్ నిమ్మకాయలు నాణ్యమైనవి తీసికోవాలి. మంచి రంగుతో నిగనిగలాడెడి కాయలను తీసికొని- వేడినీటిలో శుభ్రముగా కడిగి ఆఱబెట్టాలి. 2] బాగా ఆఱిన కాయలను నాలుగు ముక్కలుగా కోసి ఒక స్టీల్ గిన్నెలో వేసికోవాలి. 3] పిడిగా ఒక గిద్ద నిమ్మరసము తీసికొని కలపాలి. 4] టాటాసాల్ట్ సుమారు 3 గిద్దలు ముక్కలలో వేసి కలియబెట్టి- నాలుగైదు రోజులు పింగాణీ జాడీలో నిలువ ఉంచితే ముక్కలు మాగుతాయి. 5] ఐదురోజుల తరువాత నాణ్యమైన గొడ్డుకారమును ముక్కలలో కలిపి, గాజు సీసాలలో ప్యాకింగ్ చేయాలి. 6] సీసా మూత గాలి చొరకుండా గట్టిగా బిగించాలి. 7] నిమ్మకాయ పచ్చడి తయారీలో ఏ దశలోనూ తేమగాని, నీరుగాని, తగలరాదు.

జాగ్రత్తలు : 1] నిమ్మకాయలు క్రుళ్ళినవి గాని, రాపిడి తగిలినవిగాని, గజ్జి బుడిపెలు ఉన్నవి గాని పనికిరావు. వీటి వలన నాణ్యత తగ్గిపోయి పచ్చడి త్వరగా చెడిపోతుంది. 2] పచ్చడి తయారీలో తేమ గాని లేదా తడిగాని ఏ మాత్రము తగలరాదు. తేమ తగిలితే పచ్చడి బూజు పడుతుంది. 3] ముడి పదార్థములన్నీ నాణ్యమైనవిగా ఉండాలి. 4] కారము ఎఱ్ఱని కాయలతో కొట్టినదైతేనే ఉపయోగించాలి. తెల్లకాయ గాని, నల్లని మచ్చలతో ఉన్నకాయగానీ ఒక్కటికూడా లేకుండా కారము కొట్టుకోవాలి.

సూచనలు : 1] ప్యాకింగ్‌నకు వీలైనంత వఱకు పాత సీసాలను శుభ్రము చేసి ఉపయోగించుకొనుట వలన ఉత్పత్తి వ్యయము తగ్గుతుంది. 2] బ్రష్, సర్ఫ్ నీరుతో సీసాలను శుభ్రముగా కడిగి; ఆఱబెట్టి ఉపయోగించాలి. 3] సీసాలను పచ్చళ్ళతో నింపే ముందు ఎండతో ఆఱబెట్టాలి. 4] సీసాలపై అంటించుకొనే లేబిల్స్‌ను చక్కగా ముద్రించుకొనుట చాల అవసరము. 5] హార్లిక్స్, బోర్న్‌విటా, వివా, మాల్టోవావంటి సీసాలను ఉపయోగించవచ్చు. 6] లేబిల్‌పై తయారైన

తేది, గరిష్ఠ చిల్లర ధర, నికర బరువు ముద్రించాలి. 7] ముందు తక్కువగా (శ్యాంపిల్) తయారు చేసికొని, బాగా కుదిరితే ఎక్కువగా తయారు చేసికోవాలి. 8] లేబిల్స్‌ని చక్కని డిజైన్స్ బొమ్మలతో ఆకర్షణీయముగా తయారు చేయించుకోవాలి. 9] పెద్దవారి సలహాలను కూడా తీసికొని పచ్చళ్ళను తయారు చేయాలి. 10] అనుభవము గల స్త్రీలను పచ్చళ్ళ తయారీకి నియమించుకోవాలి.

## 11] ప్రొడక్ట్ పేరు : ఆరంజ్ స్క్వాష్ (ORANGE-SQUASH)

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] స్టీల్ గిన్నెలు- నాలుగు, 2] మూతలు-నాలుగు, 3] పాత్రలు-రెండు, 4] లీటర్ బుడ్డి, 5] వడ పోత గరిటె, 6] రసము తీసికొనే సాధనము, 7] స్టీల్ అట్లకాడ.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] కమలాపళ్ళ రసము : 1 లీటర్, 2] పండిన నారింజ పళ్ళ రసము : 1 లీటర్, 3] పంచదార : 3 కిలోలు, 4] మంచినీరు : 2 1/2 లీటర్లు, 5] నిమ్మరసము : రెండు కప్పులు, 6] సిట్రిక్ ఆసిడ్ : 100 గ్రాములు, 7] పొటాషియమ్ మెటా-బై-సల్ఫేట్ (ప్రిజర్వేటివ్) : 1 1/2 టేబుల్ స్పూన్స్.

**తయారుచేయు విధానము :**

1] కమలా పళ్ళను నాణ్యమైనవిగా చూసి తీసికొని, వేడినీటిలో శుభ్రముగా కడిగి ఆరబెట్టాలి. 2] ఆరిన కమలా పళ్ళను రెండుగా కోసి "రసము తీసికొనే సాధనము" సహాయముతో రసము తీసికోవాలి. 3] వడ పోసిన రసాన్ని శుభ్రమైన స్టీల్ గిన్నెలోపోసి, మూతపెట్టి రెడీగా ఉంచుకోవాలి. 4] ఈ విధముగానే నారింజ పండ్లరసాన్ని తీసి రెడీగా ఉంచుకోవాలి. 5] మంచినీటిని ఒక పాత్రలో తీసికొని, మరిగేలా కాచి, పంచదారను చేర్చి కరగేలా కలియత్రిప్పాలి. 6] చల్లారిన ఈ చక్కెర ద్రావణముకో-రసాలను, పొటాషియమ్ మెటాబైసల్ఫేట్, సిట్రిక్ ఆసిడ్, ఆరంజ్ కలర్, ఎస్సెన్స్‌లను చేర్చి, బాగా కలియత్రిప్పి, సీసాల్లో నింపుకోవచ్చు.

**సూచనలు :** 1] రసాన్ని నిలువ ఉంచే బాటిల్స్ విషయములో శ్రద్ధ వహించాలి. సీసాలను శుభ్రముగా కడిగి, వేడి నీళ్ళలో వేసి ఉడక బెట్టాలి.

2] బాటిల్స్‌లో రసము పూర్తిగా నింపకుండా రెండు మూడు అంగుళాలు ఖాళీ ఉంచాలి.

3] సీసాల్లోకి గాలి చొరకుండా మూతల్ని గట్టిగా బిగించి పెట్టాలి.

4] పళ్ళరసము నీళ్ళలో కలపడానికి ముందు సీసాను బాగా కుదపాలి.

5] ఒక గ్లాస్ రసానికి ఐదారు గ్లాస్‌ల నీళ్ళు కలిపితే- రుచికర మైన పళ్ళ రసము తయారౌతుంది.

6] పళ్ళ రసాల తయారీకి ఉపయోగించే రంగులను అవసరమని పిస్తేనే వాడుకోవాలి.

7] నిలువ ఉంచుటలో శ్రద్ధ తీసికొంటే, చాల రోజులు ఫ్రెష్‌గా ఉంటాయి. ఎస్సెన్స్ ప్రిజర్వేటివ్‌లు, రంగులు- బేకరీలలోనూ, కిరాణా షాప్స్‌లోను దొరుకుతాయి.

## 12] ప్రొడక్ట్ పేరు : లెమన్ (LEMON) స్క్వాష్

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] స్టీల్ గిన్నెలు- మూడు, 2] స్టీల్ గరిటెలు- రెండు, 3] స్టీల్ అట్లకాడ, 4] పాత్రలు : రెండు, 5] రసము తీసే సాధనము, 6] స్టీల్ కత్తి, 7] వడపోత గుడ్డ.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] నిమ్మరసము : రెండులీటర్లు, 2] చక్కెర : నాలుగు కిలోలు, 3] మంచినీరు : 3 లీటర్లు, 4] పొటాషియమ్ మెటాబైసల్ఫేట్ (ప్రిజర్వేటివ్) : 1 1/2 టేబుల్ స్పూన్స్, 5] పసుపురంగు : తగినంత.

**తయారుచేయు విధానము :** 1] నిమ్మపళ్ళను శుభ్రముగా కడిగి స్టీల్ కత్తితో రెండు భాగాలు చేయాలి. 2] పళ్ళనుంచి రసము తీసి సన్నని బట్టతో వడపోయాలి. 3] నీటిని మరగనిచ్చి, చక్కెర వేసి,

కరగే వఱకూ బాగా కలిపి చల్లారనివ్వాలి. 4] పొటాషియం మెటా బై సల్ఫేట్‌ని ముందు కొద్దిగా చల్లటి నీళ్ళలో తీసికొని కరగబెట్టి ఈ చక్కెర ద్రావణములో కలపాలి. 5] ఈ మిశ్రమములో కలర్, నిమ్మరసము చేర్చి, గరిటెతో బాగా త్రిప్పితే ఇక నిమ్మరసము తయారౌతుంది.

## 13] ప్రొడక్ట్ పేరు :
## మ్యాంగో (MANGO 'మామిడి') స్క్వాష్

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] పాత్రలు-రెండు, 2] స్టీల్ గరిటె-1, 3] స్టీల్ చాకు, 4] స్టీల్ గిన్నెలు-రెండు, 5] స్టీల్ బీకరు-ఒకటి, 6] స్టీల్ గరాటు-ఒకటి.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] మామిడి పళ్ళ గుజ్జు : 2 కిలోలు, 2] పంచదార : 2 కిలోలు, 3] మంచినీరు : 2 లీటర్లు, 4] నిమ్మరసము : 1 కప్, 5] సిట్రిక్ ఆసిడ్ : 60 గ్రాములు, 6] పొటాషియమ్ మెటా బై సల్ఫేట్ (ప్రిజర్వేటివ్) : 1 1/2 స్పూన్స్, 7] పసుపు రంగు : తగినంత.

**తయారుచేయు విధానము :** 1] బాగా పండిన నాణ్యమైన తియ్యని మామిడి పండ్లను వేడినీటిలో శుభ్రముగా కడిగి ఆఱబెట్టాలి.

2] ఆఱిన పండ్ల నుండి గుజ్జు తీసికొని, ఫిల్టర్‌చేసి రెడీగా ఉంచుకోవాలి.

3] ఒక పాత్రలో మంచి నీటిని తీసికొని, మరగకాచి-పంచదారను కరగే వఱకు కలియ త్రిప్పాలి.

4] ఈ పంచదార ద్రావణము ఆఱిన తర్వాత పండ్లగుజ్జు, నిమ్మరసము, రంగు, ప్రిజర్వేటివ్‌ని కలిపి-బాగుగా కలియ త్రిప్పి, సీసాలలోనికి ఎక్కించి, ప్యాక్ చేసికోవాలి.

5] సీసాపై ప్రింట్ చేసికొన్న లేబిల్ అంటించి మార్కెట్ చేసికోవాలి.

## 14] ప్రొడక్ట్ పేరు: (గ్రేప్ GRAPE "ద్రాక్ష") జ్యూస్

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] పాత్రలు-రెండు, 2] స్టీల్ గిన్నెలు-నాలుగు, 3] స్టీల్ గరిటె, 4] స్టీల్ అట్లకాడ, 5] వడపోత సాధనము.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] ద్రాక్షపళ్ళు : రెండు కిలోలు, 2] పంచదార : 3 కిలోలు, 3] మంచినీరు : 1 లీటర్, 4] ప్రిజర్వేటివ్ : తగినంత.

**తయారుచేయు విధానము :**

1] ద్రాక్షపళ్ళను శుభ్రముగా కడిగి తడి ఆరనివ్వాలి. 2] ఈ పళ్ళను వెడల్పాటి గిన్నెలోకి తీసికొని, అరకప్ నీళ్ళుపోసి, స్టౌ పై ఉంచి, మెత్తగా అయ్యేవరకూ ఉడకనివ్వాలి. 3] ఈ చిక్కటి రసాన్ని వడగట్టి, కదపకుండా రంగు తేలేవరకూ ఉంచి, ఆ తరువాత మళ్ళీ వడగట్టి, ప్రక్కన ఉంచుకోవాలి. 4] 1000 మి లీ. నీళ్ళను మరగబెట్టి, చక్కెర వేసి; చక్కెర కరగే వరకు కలిపి, చల్లారనివ్వాలి. 5] చల్లారిన చక్కెర ద్రావణములో సోడియమ్ బెంజాయేట్, వడగట్టిన పళ్ళరసము చేర్చి, అన్నీ కలిసిపోయేలా గరిటెతో త్రిప్పాలి. 6] తరువాత ఈరసాన్ని సీసాల్లోకి తీసి ఉంచుకోవాలి.

## 15] ప్రొడక్ట్ పేరు : టొమేటో సాస్

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] కత్తి లేదా కత్తిపీట, 2] పాత్రలు-2 3] పలుచని గుడ్డసంచి, 4] స్టౌ.

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] టొమేటోలు - 5 కి గ్రా., 2] ఉల్లిపాయలు-250 గ్రా., 3] పంచదార-300 గ్రా., 4] వెల్లుల్లి-25 గ్రా., 5] ఉప్పు- తగినంత, 6] కారం- 25 గ్రా., 7] మిరియాలు, లవంగాలు, ఏలకులు, దాల్చిన చెక్క, జాజికాయ.... ఒక్కొక్కటి 5 గ్రాముల వంతున, 8] గ్లేసియర్ ఎసిటిక్ యాసిడ్ - 3 టీ స్పూన్స్, 9] సోడియం బెంజాయేట్- 5 గ్రా.

**తయారుచేయు విధానము :** టొమేటోలను నాలుగేసి ముక్కలుగా చేయాలి. ఉల్లిపాయలు, వెల్లుల్లిపాయలను పొట్టుతీసి ముక్కలుగా కోసికోవాలి. ఈ ముక్కలన్నీ కలిపి తగు మాత్రం నీరు పోసి మెత్తగా అయ్యేంతవరకూ ఒక పాత్రలో ఉడికించాలి.

బాగా మెత్తగా అయ్యింతర్వాత-వేడిగా ఉన్నపుడే దీన్ని వడపోసి, పిండి-తొక్కలను తీసివేయాలి.

ఈ రసానికి.... మనం తీసుకున్న 300 గ్రాముల పంచదారలో సగం పంచదారను కలిపి సన్నసెగమీద నీరంతా ఆవిరైపోయి- రసం చిక్కబడేంత వఅకూ వేడిచేయాలి. ఇలా వేడిచేసేటపుడు- ఒక పలుచని గుడ్డసంచిలో కారం, మసాలా దినుసుల పొడి-ఈ రెంటినీ కలిపి తీసికొని దానిని ఉడికేరసములో ఉంచాలి.

రసము చిక్కబడినట్లనిపించినపుడు.... రసములోంచి సంచిని తొలగించి.... మిగిలిన పంచదారను వేసి, పంచదార కరిగేంత వఅకూ వేడిచేసి, ఉప్పుకూడా కలిపివేయాలి. స్టవ్‌పై నుంచి దించిన తర్వాత గ్లేసియర్ ఎసిటిక్ యాసిడ్, సోడియం బెంజాయేట్- ఈ రెంటినీ కలిపివేడిగా ఉన్నప్పుడే .... పరిశుభ్రంగా ఉన్న సీసాలలో నింపుకోవాలి. ఇలా తయారు చేసికొన్న టొమేటోసాస్ చాలకాలం నిల్వ ఉంటుంది.

## 16] ప్రొడక్ట్ పేరు : జిలేబి

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] కన్నునుపొడిచి రంధ్రము చేసిన టెంకాయచిప్ప, 2] జిలేబీ బాండీ, 3] రెండు పాత్రలు, 4] ఒక బొచ్చె, 5] అట్లకాడలు- 2, 6] చిల్లుల గరిటెలు- 2.

**కావలసిన పదార్థములు :**

1] మైదాపిండి : 250 గ్రా., 2] వంటసోడా : చిటికెడు, 3] నెయ్యి లేదా డాల్డా లేదా నూనె, 4] పంచదార : 250 గ్రా., 5] పసుపుపొడి : చిటికెడు, 6] ఏలకులు : 4.

**తయారుచేయు విధానము :** 1] పావుకేజి జల్లించిన తాజా మైదా పిండిలో చిటికెడు వంట సోడా (బేకింగ్ పౌడర్) వేసి, నీటిని పోసి, చిక్కని పేస్ట్‌లాగా కలుపుకోవాలి. 2] ఈ మిశ్రమాన్ని కనీసము 24 గంటలసేపు పులియ నివ్వాలి. 3] ఒక లోతులేని జిలేబి పళ్ళెములో మూడు అంగుళాలు ఉండేటట్లు నెయ్యి లేదా డాల్డాను పోసి, పొయ్యిమీద వేడిచేయాలి. 4] పిండిని ఒక కన్నును పొడిచి రంధ్రము చేసిన కొబ్బరిచిప్పలో పోసి, కాగుతున్న నెయ్యి లేదా డాల్డాలో చక్రములుగా పోసి, వేపుకోవాలి. 5] అవసరము లేనప్పుడు "కొబ్బరి చిప్ప యొక్క కన్ను రంధ్రమును" వ్రేలితో మూయవచ్చును. 6] ఒకే కొలతగల నీటిని, పంచదారని బాగా కరగించి, తీగ పాకము వచ్చేవరకు వండాలి. పంచదార పాకము దించేటపుడు రంగు లేదా పసుపు పొడిని కలుపుకోవాలి. 7] '8' ఆకారములో పోసిన రెండు చక్రాల జిలేబిని నూనెలో వేపించిన తరువాత, పంచదార పాకములో 2, 3 నిమిషాలు నాన నిచ్చి తీయాల. 8] పాకములో గాని, పిండిలోగాని ఏలకుల పొడిని కలుపు కోవాలి.

## 17] ప్రొడక్ట్ పేరు : ఫ్రూట్‌బ్రెడ్ (FRUIT BREAD)

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] గోధుమ పిండి : 1 కి. గ్రా., 2] బేకింగ్ పౌడర్ : 20 గ్రా., 3] పంచదార : 250 గ్రా., 4] పాల పొడి : 25 గ్రా., 5] నెయ్యి లేక డాల్డా : 200 గ్రా., 6] గ్రుడ్లు : 10, 7] ఉప్పు : 15 గ్రా., 8] సోడా బై కార్బనేట్ : 10 గ్రా., 9] వెన్నిలా : 25 గ్రా., 10] నీరు : తగినన్ని, 11] పండిన రెండు పెద్ద అరటిపండ్ల గుజ్జు, 12] ఈస్ట్ (డ్రైడ్ ఈస్ట్ మేలైనది).

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] పాత్రలు : నాలుగు, 2] మూసలు: తగినన్ని, 3] బేకింగ్ ఓవెన్ లేదా స్టౌ.

**తయారుచేయు విధానము :** 1] ముందు కొద్దిగా నీటిని తీసికొని- అందులో ఈస్ట్‌ను, బేకింగ్ పౌడర్‌ను కలిపి ఆ పాత్రను ఒక

ప్రక్కగా వుంచుకోవాలి. 2] ఆపైన మరి కొద్దిగా నీటిని తీసికొని- అందులో ఉప్పును, పంచదారను వేసి కలిపి మరో ప్రక్కగా వుంచుకోవాలి. 3] ఇంకో పాత్రలో- డాల్డా, పాలపొడిని కలిపి వుంచుకోవాలి. 4] ఆ తరువాత ఉప్పు, పంచదార కలిపిన నీటిలో గోధుమపిండిని వేసి బాగా పిసికి, ఎక్కువసేపు తట్టి - 2,3 గంటలసేపు అలాగే వుంచుకోవాలి. 5] పది గ్రుడ్లను పగులగొట్టి వాటిల్లోని సొనను ఒక పాత్రలో వేసి- బాగా గిలకొట్టి వుంచుకోవాలి. అలాగే అరటిపండ్ల గుజ్జు వెన్నిలాలను; నీరు- సోడా బై కార్బనేట్‌లను కూడా కలిపి వుంచుకోవాలి. 6] ఇప్పుడు అన్ని పాత్రలలోని పదార్థాలను గోధుమపిండి ముద్దతో చక్కగా కలిపి, మెత్తగా పిసికి, మళ్లీ తట్టి- మీ వద్ద వున్న మూసలకు తగినట్లుగా ఉండలను చేసికోవాలి. 7] మూసల లోపల అంచులకు అంటకుండా ఉండేందుకు- నూనెనుగాని లేక నెయ్యినిగాని కొద్దిగా రాసి అట్టి పెట్టుకోవాలి. 8] ఉండలను మూసలలో సర్దితే- ఆ మెత్తని ఉండలు మూసల ఆకృతికి అనుగుణముగా మారగలవు. 9] మూసలను 40°C ఉష్ణోగ్రతలో- ఒక గంటసేపు ఉంచితే-ఈస్ట్ ప్రభావముతో మూసలలోని పిండి ముద్దలు బాగా పెద్దవి ఔతాయి. 10] ఆపైన ఈ మూసలను సుమారు 250°C ఉష్ణోగ్రతలో- బేకింగ్ ఓవెన్‌లో గాని, స్టౌమీదగాని సుమారు 30 నిమిషాల నుండి 40 నిమిషాల వరకు వుంచితే- ఫ్రూట్ బ్రెడ్ తయారౌతుంది.

**సూచనలు :** 1] బ్రెడ్ రకాలు బలవర్ధకమైనవే గాక చాల చౌకగా తయారు చేసికోవచ్చును. 2] బ్రెడ్ తయారీ కూడా సులభము. 3] తేలికగా జీర్ణము కావటము వలన దీనిని ఆరోగ్యదాయినిగా చెప్పుకోవచ్చును. 4] పిల్లలకు ఇష్టమైన ఆహారం. 5] రుచి, రంగు, సువాసనలు కావలసినవారు-లవంగాలు, ఏలకులు, దాల్చినచెక్క, చాక్‌లెట్, ఆరంజ్, రోజ్ వంటి సుగంధ ద్రవ్యాలను కలుపుకోవచ్చు. 6] పిల్లల అభిరుచికి తగినట్లుగా వేరుసెనగపప్పు, జీడిపప్పు, బాదంపప్పు మొదలైన వాటిని కలుపుకోవచ్చు. అలాగే- కిస్మిస్, ద్రాక్ష, ఖర్జూరం, బాదం, అక్రూట్ వగైరాలనూ చేర్చుకోవచ్చు.

## 18] ప్రొడక్ట్ పేరు : బన్ (BUN)

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] గోధుమపిండి : 1000 గ్రా., 2] పంచదార : 200 గ్రా., 3] ఉప్పు : 20 గ్రా., 4] పాలు : 100 గ్రా., 5] నెయ్యి : 100 గ్రా., 6] నీరు : 500 మి. లీ., 7] ఈస్ట్: 50 గ్రా., 8] రెసిన్ : తగినంత, 9] ఆరంజ్ ఎసెన్స్ : తగినంత, 10] పాలపొడి, పండ్లముక్కలు, గ్రుడ్లు, మొ॥నవి (వారి వారి అభిరుచిని బట్టి).

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] పాత్రలు : 2, 2] చాకు, 3] బేకింగ్ ఓవెన్ లేక స్టౌవ్, 4] బట్టర్ పేపర్ : కావలసినంత.

**తయారుచేయు విధానము :** 1] ముందుగా నీటిని గోరు వెచ్చగా వుండేటట్టు వేడి చేసికోవాలి. 2] ఆ నీటిలో ఈస్ట్‌ను కలిపి ద్రావణంగా తయారు చేసి వుంచుకోవాలి. 3] మూడింట ఒక వంతు నీటిలో ఈస్ట్ ద్రావణాన్ని వేసికొని, మిగతా రెండు వంతుల నీటిలో- పంచదార, ఉప్పు, పాలు, నెయ్యి, సుగంధ ద్రవ్యాలను కలిపి వుంచుకోవాలి. 4] రెండు ద్రావణాలను కలిపి - అందులో గోధుమ పిండిని మిశ్రమంచేసి మెత్తని ముద్దగా చేసికోవాలి. ఈ ముద్దను చక్కగా పిసికి, బాగా తట్టి- అలాగే సుమారు 2 గంటలసేపు వుంచాలి. 5] ఆ తరువాత పెద్దగా ఐన ముద్దను మరోసారి పిసికి, తట్టి, పదునుగా చేసికొని-సరి సమానంగా వుండేలా, గుండ్రని బిళ్ళలుగా చాకుతో చక్కగా కోసికోవాలి. 6] అభిరుచికి తగినట్లుగా ఆ బిళ్ళలకు పైన పాలుగానీ, గ్రుడ్ల సొనగాని రాసుకొని, వాటిని పెనంపైకి చేర్చాలి. 7] సుమారు 225° నుండి 240° ఉష్ణోగ్రత వద్ద బేకింగ్ ఓవెన్‌లో గాని, స్టౌ మీదగాని బేకింగ్ చేయాలి. 8] సుమారు అరగంట తర్వాత ఎట్టని 'బన్'లు తయారు కాగలవు. 9] నిల్వ వుండటానికి పీలుగా పలుచని బట్టర్ పేపర్‌లో వీటిని ప్యాక్ చేసి, డబ్బాలలో సర్దుకోవాలి.

ముఖ్య సూచన : మిగిలి పోయిన బన్‌లను ముక్కలు-ముక్కలుగా చేసి, తిరిగి గట్టి పడేలా- బేకింగ్ చేస్తే కరకరలాడే విధంగా తయారౌతాయి. వీటినే రస్క్ అని పిలుస్తారు. ఎప్పటికప్పుడు తాజాగా 'బన్'లను తయారు చేసి మార్కెటింగ్ చేయగలిగితే- మీ తయారీకి మంచి 'గిరాకీ' ఏర్పడ గలదు.

## 19] ప్రొడక్ట్ పేరు :
## ఫ్రూట్ కేక్ (FRUIT CAKE)

**కావలసిన పదార్థములు :** 1] మైదా : 250 గ్రా., 2] సన్న పంచదార : 250 గ్రా., 3] జీడిపప్పు : 50 గ్రా., 4] పటిక బెల్లము : 50 గ్రా., 5] కిస్మిస్ పండ్లు: 50 గ్రా., 6] టూటీ-ఫ్రూటీ : 50 గ్రా., 7] డాల్డా లేక వెన్న : 100 గ్రా., 8] లవంగాలు, దాల్చిన చెక్క, కారమెల్, జాజికాయ ...ఒక్కొక్కటి 5 గ్రా., 9] బేకింగ్ పౌడర్ : 5 గ్రా., 10] ఎసెన్స్ : తగినంత, 11] గ్రుడ్లు : 5.

**కావలసిన సామగ్రి :** 1] పాత్రలు : మూడు, 2] జల్లెడ, 3] మిక్సీ లేక రోలు, 4] బేకింగ్ ఓవెన్ లేక స్టౌ, 5] చాకు, 6] బాణలి.

**తయారుచేయు విధానము :** 1] మిక్సీలో గాని, రోట్లో వేసిగాని, సుగంధ ద్రవ్యాలతో గరకు మసాల పొడిని తయారు చేసి కోవాలి. 2] మసాలా పొడిని, బేకింగ్‌పౌడర్‌ని, మైదాపిండిని-జల్లెడ పట్టి శుభ్రం చేసికోవాలి. 3] గ్రుడ్ల సొనను ఒక పాత్రలోకి వంచి, బాగా గిలకొట్టి, ఎసెన్స్‌ను కలిపి నురుగు వచ్చేంత వరకు చిలికి వుంచుకోవాలి. 4] ఆ సొనలో కారామేల్‌ను చేర్చాలి. 5] ఆ తరువాత వెన్నను బాణలిలో వేసి కరగబెట్టి, ఆరిన పిదప అందులో మైదాపిండిని వేసి, బాగా పిసికి ముద్ద చేయాలి. 6] పంచదారను, పటిక బెల్లం ముక్కలనూ క్రమంగా అందులో చేర్చాలి. 7] ఆ మిశ్రమం ఆరిన పిదప మిగతా పొడులనూ, పప్పులనూ, పండ్లనూ కలిపి-ముద్దగా చేయాలి. 8] చాకుతో మీకు కావలసిన సైజ్‌లో, ఆకారంలో ముక్కలుగా చేయాలి. 9] ఆ తరువాత 250°C ఉష్ణోగ్రతలో బేకింగ్ చేయాలి.

సూచన :- మార్కెట్‌ను అనుసరించి "కేక్"లపై అలంకారాన్ని చేయాలి. "బర్త్‌డే కేక్"లకు ఆర్డర్ ఇచ్చినపుడు. వారి అభిరుచిని అనుసరించి అలంకరింపవలసి వుంటుంది.

## PART—III

## ముడి పదార్థములు-లభించు ప్రదేశములు

ముడి పదార్థాలు, యంత్రాలు సాధారణముగా కెమికల్స్, రంగులు అమ్మేచోట లభ్యమౌతాయి. అక్కడ దొరక్కపోతే ఆర్డర్‌పై తెప్పించవచ్చు. లేదా ఆ షాప్ వారినే సంప్రదించి వారి ద్వారా తెప్పించుకోవచ్చును.

### 1] కెమికల్స్, మసాలా దినుసులు లభించే చోట్లు :

a) Chemical Syndicate,
Bhavanarayana Street,
Near : Bapanaiah High School,
Vijayawada—1.

కెమికల్ సిండికేట్,
భావనారాయణ వీధి,
బాపనయ్య హైస్కూల్ దగ్గఱ,
విజయవాడ-1.

b) Siyaram Dyes & Chemicals,
28-4-9, Yellamma thota,
Near : Jagadamba Centre,
Besides: Elite Hotel,
Visakhapatnam—530 020.

సియారామ్ డైస్ & కెమికల్స్,
28-4-9, ఎల్లమ్మతోట,
జగదాంబ సెంటర్ దగ్గఱ,
ఎలైట్ హోటల్ ప్రక్కన,
విశాఖపట్నం-530 020.

c) Capco Chemical works,
Tadiwala Lane,
Superi Baug Road,
Parle, Mumbai—12.

కాప్‌కో కెమికల్ వర్క్స్,
తాడివాలా లేన్,
సుపేరిబాగ్ రోడ్,
పార్లె, ముంబాయి-12.

| | |
|---|---|
| d) B.G. Shah & Co.,<br>19, Champak lal<br>Industrial Estate,<br>Sion, Mumbai-22. | బి. జి. షా & కో.,<br>19, చంపక్‌లాల్ ఇండస్ట్రియల్<br>ఎస్టేట్,<br>సియాన్, ముంబాయి-22. |
| e) M. P. Joshi&Company,<br>Princess street,<br>Mumbai-2. | M.P. జోషి & కంపెని<br>ప్రిన్సెస్ వీధి,<br>ముంబాయి-2. |
| f) T. Ali Mohommed & Co.,<br>Sarang Street,<br>Opp : Phule Market,<br>Mumbai—3. | T. ఆలి మహ్మద్ & కం.,<br>సారంగ వీధి,<br>పూలే మార్కెట్ ఎదుట,<br>ముంబాయి-3. |
| g) All Indian Kariana Stores,<br>Pydhoni Naka,<br>Mumbai-3. | ఆల్ ఇండియన్ కరియానా స్టోర్స్,<br>పైథోనినాక, ముంబాయి-3. |
| h) Grover & Co.,<br>Sameldas Gandhi Marg<br>Princess Street,<br>Mumbai-2. | గ్రోవర్ & కం.,<br>సామల్‌దాస్ గాంధి మార్గ్,<br>ప్రిన్సెస్ స్ట్రీట్, ముంబాయి-2. |
| i) A. Amruthlal & Co.,<br>Phydhoni Naka,<br>Mumbai—3. | A. అమృతలాల్ & కం.,<br>పైధోనినాక, ముంబాయి-3. |
| j) Novarden Chemical Works Ltd.,<br>Sakinaka,<br>Andheri (E),<br>Mumbai-59. | నోవర్డెన్ కెమికల్ వర్క్స్ లి.,<br>సాకినాక,<br>అంధేరి (E), ముంబాయి-59. |

| | |
|---|---|
| k) Ganesh Aushadhi Bhandar,<br>245, Kalbadevi Road,<br>Mumbai—2. | గణేష్ ఔషధి భండార్,<br>245, కల్బాదేవి రోడ్,<br>ముంబాయి-2. |
| l) Mukhesh & Co.,<br>Subhash Road,<br>Secunderabad—3. | ముఖేష్ & కం.,<br>సుభాష్‌రోడ్,<br>సికింద్రాబాద్-3. |

2] క్రొవ్వొత్తుల అచ్చులు (మోల్డ్సు) కొఱకు, వాక్సు కొఱకు :

| | |
|---|---|
| a) Munshi & Company,<br>181, Bapu Khote Street,<br>Mumbai—3. | మున్షి అండ్ కంపెని,<br>181, బాపుఖోటే వీధి,<br>ముంబాయి-3. |
| b) Kolhapur Candle Works,<br>1435, Lakshmi puri,<br>Kolhapur,<br>Maharashtra State. | కొల్హాపూర్ క్యాండిల్ వర్క్సు,<br>1435, లక్ష్మిపురి,<br>కొల్హాపూర్,<br>మహారాష్ట్ర స్టేట్, |
| c) Killick Industries Ltd..<br>Killick House,<br>Home Street,<br>Mumbai—60. | కిల్లిక్ ఇండస్ట్రీస్ లిమిటెడ్<br>కిల్లిక్ హౌస్,<br>హోమ్‌స్ట్రీట్,<br>ముంబాయి-60. |
| d) Excel Industries,<br>184, S.V. Road,<br>Jogeswari,<br>Mumbai—60. | ఎక్సెల్ ఇండస్ట్రీస్,<br>184, ఎస్. వి. రోడ్,<br>జోగేశ్వరి,<br>ముంబాయి-60. |

e) Maharashtra State Small Industries Development Corporation,
Kripanidhi, Walchand Hirachand Marg,
Ballard Estate, Mumbai-38.

మహారాష్ట్ర స్టేట్ స్మాల్ ఇండస్ట్రీస్ డెవలప్‌మెంట్ కార్పోరేషన్,
కృపానిధి, వాల్‌చంద్ హీరాచంద్ మార్గ్,
బల్లార్డ్ ఎస్టేట్, ముంబాయి-38.

| | |
|---|---|
| f) Bharat Petroleum, Tata Road, Church gate, Mumbai—1. | భారత్ పెట్రోలియమ్, టాటారోడ్, చర్చ్‌గేట్, ముంబాయి-1. |
| g) P. Nandalal & Co., Shirin Chambers, Vadagadi, Mumbai-3. | పి. నందాలాల్ & కం., షిరిన్ ఛాంబర్స్, వడగడి, ముంబాయి-3. |

3] రంగుల కొఱకు :

| | |
|---|---|
| A) Dadaji Dhagji & Co., Samuel Street, Mumbai—3. | దాదాజి ధాగ్‌జీ & కం., సామ్యూల్ స్ట్రీట్, ముంబాయి-3. |
| B) D. Madhavadas Manilal & Co., 10, Sussex Road, Mumbai—27. | D. మాధవదాస్ మణిలాల్ & కం., 10, ససెక్స్‌రోడ్, ముంబాయి-27. |
| C) L. Liladhar & Co., Samuel Street, Mumbai—3. | L. లీలాధర్ & కం., సామ్యూల్ స్ట్రీట్, ముంబాయి-3. |

4] క్రియోసోట్ ఆయిల్, రోసిన్, ఫెనాల్, క్రెసోల్, నాఫ్థలీన్, తార్, ఆసిడ్స్ వగైరా వాటి కొఱకు :

| | |
|---|---|
| Bombay Chemicals Pvt. Ltd., 129, M. Gandhi Road, Mumbai—1. | బాంబే కెమికల్స్ ప్రైవేట్ లిమిటెడ్, 129, మహాత్మాగాంధి రోడ్, ముంబాయి-1. |

5] సబ్బులను తయారు చేయుటలో వాడే ముడి పదార్థములకు :

| | |
|---|---|
| A) Andhra Sugars, Tanuku, West Godavari (D.t) | ఆంధ్రా సుగర్స్, తణుకు, పశ్చిమగోదావరిజిల్లా, |
| B) Tata Chemicals- Bombay House. Brecer Street. Fort. Mumbai—1. | టాటా కెమికల్స్, బాంబేహౌస్, బ్రెసర్ స్ట్రీట్, ఫోర్ట్. ముంబాయి-1. |
| C) Standard Alkali, Mafatlal, Nariman Point. Mumbai-21. | స్టాండర్డ్ ఆల్కాలి, మఫత్‌లాల్, నారిమన్ పాయింట్, ముంబాయి-21. |

6] కాస్టిక్ సోడా, సోడాఏష్, రోసిన్ సిలికేట్స్ వగైరా సబ్బు ముడి పదార్థములకు :

| | |
|---|---|
| A) Andhra Sugars, Tanuku, West Godavari(Dt.) | ఆంధ్రా సుగర్స్, తణుకు, ప॥ గోదావరి జిల్లా, |
| B) Tata Chemicals, Bombay House, Brecer Street, Fort, Mumbai- 1 | టాటా కెమికల్స్, బాంబే హౌస్, బ్రెసర్ స్ట్రీట్, ఫోర్ట్, ముంబాయి-1 |
| C) Steel Brass Ttading Coporation, Nirmal Nagar, Bhavanagar, Gujarat. | స్టీల్ బ్రాస్ ట్రేడింగ్ కార్పొరేషన్, నిర్మల్‌నగర్, భావనగర్, (గుజరాత్). |
| D) Maharashtra Engineering works, Sussex Road, Mumbai- 27 | మహారాష్ట్ర ఇంజనీరింగ్ వర్క్స్, ససెక్స్‌రోడ్, ముంబాయి-27, |

| | |
|---|---|
| E) Commercial Dye works, 44, Donald Street, Vadgadi Mumbai-3. | కమర్షియల్ డై వర్క్స్, 44, డోనాల్డ్ స్ట్రీట్, వడ్గడి, ముంబై-3. |

7] CMC, ఆసిడ్ స్లర్రి, ఫాస్ఫేట్ వగైరా కొఱకు :

| | |
|---|---|
| A) Modern Chemical works, Janki Niwas, N.C. Kelkar Road, Dadar, Mumbai-28. | A) మోడర్న్ కెమికల్ వర్క్స్, జాంకి నివాస్, N.C. కేల్కార్ రోడ్, దాదర్, ముంబై - 28. |
| B] Hico Products Pvt. Ltd. Mogul Lane, Mahim, Mumbai-16 | B) హైకో ప్రొడక్ట్స్ ప్రై॥లిమిటెడ్ మొగల్ లేన్, మాహిమ్, ముంబై –16. |

8] పైరెత్రమ్, ఎక్స్ట్రాక్ట్ల కొఱకు :

| | |
|---|---|
| A) Eagle Pharma-ceutical works, 114, Belramy Road, Kurla (W), Mumbai-70. | A) ఈగిల్ ఫార్మస్యూటికల్ వర్క్స్, 114, బెల్రామి రోడ్, కుర్లా (W), ముంబై-70. |
| B) Prabhat General Agencies, 195, Kalbadevi, Mumbai-2 | B) ప్రభాత్ జనరల్ ఏజన్సీస్, 195, కల్బాదేవి, ముంబై-2. |
| C) Hydro Carbon Corporation, 332, Katha Bazar, Mumbai-9 | C) హైడ్రో కార్బన్ కార్పొరేషన్ 332, కథా బజార్, ముంబై-9. |

# PART - 3

# 'స్వయం ఉపాధి'

## గ్రామోదయ పథకము

(నిరుద్యోగ ఆర్థిక సహాయ పథకము)

ఈ పథకము "పెట్టుబడి పెట్టే స్తోమత" లేని సం॥ర ఆదాయము పది వేలలోపు గల అభ్యర్థులకు వర్తిస్తుంది. 18 నుండి 35 సంవత్సరముల వయస్సు గలవారికి ఎలాంటి గ్యారంటి కోరకుండా రూ॥ 15,000 నుండి రూ॥ 35,000 వఱకు ఋణము లభిస్తుంది. దుకాణాలకు 15,000 రూ॥లు, రిపేరింగ్ సెంటర్స్‌కు 25,000 రూ॥లు, పరిశ్రమలకు 35,000 రూ॥లు ఋణము మంజూరు చేస్తారు. మార్కెటింగ్ వసతులు స్వయముగా చూచుకోవాలి. ఋణములో 25% వఱకు సబ్సిడీ లభిస్తుంది. APITCO, STEPS మొదలగు సంస్థలు శిక్షణ ఇవ్వగలవు.

ఈ పథకానికి అభ్యర్థులను ఆహ్వానిస్తూ ప్రభుత్వము మార్చ్, ఏప్రిల్ నెలల్లో జిల్లాల వారీగా పత్రికా ప్రకటన లిస్తుంది. ఆ ప్రకటనల ఆధారముగా అభ్యర్థులు దరఖాస్తులు పంపుకోవాలి. ఈ పథకానికి ఎంపిక కాబడ్డ అభ్యర్థులు తమ ప్రాంతములో లేని పరిశ్రమ కొఱకు ప్రయత్నిస్తే వెంటనే ఆమోదము లభిస్తుంది. ఆ పరిశ్రమకు మంచి మార్కెటింగ్ గిరాకీ ఉండాలి. పరిశ్రమను నిర్వహించే సామర్థ్యము గల అభ్యర్థులకు త్వరగా ఋణ సౌకర్యము కలుగ చేయబడుతుంది.

గ్రామోదయ పథకములోని పరిశ్రమల జాబితా :

1] ప్రింటింగ్ ప్రెస్, 2] నోట్‌బుక్స్ బైండింగ్, 3] జిరాక్స్ సెంటర్, 4] సైకిల్ రిపేరింగ్‌షాప్, 5] పిండి-కారము మర, 6] నూనె గానుగ, 7] ఆటోమొబైల్ రిపేరింగ్, 8] రేడియో రిపేరింగ్, 9] వాచ్ రిపేరింగ్,

10] టైప్ ఇన్‌స్టిట్యూట్, 11] టెంట్‌హౌస్, 12] అటుకుల మర, 13] నవారు తయారీ, 14] విద్యుత్ పరికరాల రిపేరింగ్, 15] కాఫీ పొడి మర, 16] కిరాణాషాపు, 17] ఫోటో ఫ్రేమ్‌లు, 18] క్లాత్ స్టోర్స్, 19] ఫైల్స్ స్టేషనరీ తయారీ, 20] చెప్పుల తయారీ, 21] స్టీల్ ఫర్నిచర్ షాప్ 22] ఇటుకల తయారీ, 23] అప్పడాల తయారీ, 24] బుక్‌స్టాల్, 25] వెదురు పరిశ్రమ, 26] బియ్యపు షాప్, 27] స్కూటర్‌వర్క్‌షాప్, 28] వృత్తివిద్యాషాప్, 29] పాలఉత్పత్తుల కేంద్రం, 30] బెల్లం తయారీ,

— మరికొన్ని పరిశ్రమలు —

**యంత్ర పరిశ్రమలలో ముఖ్యమైనవి కొన్ని :**

31] వ్యవసాయ పనిముట్ల తయారీ, 32] సైకిల్‌రిక్షా తయారీ, 33] ఇనుప మంచాల తయారీ, 34] అల్యూమినియమ్ పాత్రల తయారీ, 35] పౌల్ట్రీ ఎక్విప్‌మెంట్ తయారీ, 36] రోలింగ్ షట్టర్స్ తయారీ, 37] జంతువుల నాడాల తయారీ, 38] రేకు [జిఐ] బకెట్స్ తయారీ, 39] గొడుగుల తయారీ, 40] సైకిల్ విడి భాగాల తయారీ, 41] బయోగ్యాస్ ప్లాంట్‌లు, 42] వైర్ హేంగర్స్, 43] వివిధ సైజ్ మేకుల తయారీ, 44] ఇత్తడి పాత్రల తయారీ, 45] లోహపు వాషర్ల తయారీ, 46] ట్యూబ్ లైట్ చోక్‌ల తయారీ, 47] స్క్రూడ్రైవర్స్ తయారీ, 48] ట్రంక్ పెట్టెల తయారీ, 49] ఎలక్ట్రికల్ - ఇనుప విడి భాగాల తయారీ, 50] ఇనుప చట్రముల తయారీ, 51] ఇనుప ఫర్నిచర్ తయారీ 52] భవన నిర్మాణములో ఉపయోగించే విడి భాగాల తయారీ, 53] సెంట్రింగ్ షీట్స్ తయారీ, 54] ఇనుప సామగ్రి తయారీ.

**కొన్ని ఎలక్ట్రికల్ & ఎలక్ట్రానిక్ పరిశ్రమల జాబితా :**

55] స్టార్టర్స్ (ట్యూబ్ లైట్) తయారీ, 56] ఎలక్ట్రికల్ బల్బుల అలంకరణ తోరణాలు, 57] ప్లగ్‌లు, స్విచ్‌ల తయారీ, 58] ఆంప్లిఫైయర్స్ తయారీ, 59] టి.వి. యాంటెనాల తయారీ, 60] టి.వి. క్యాబినెట్

తయారీ, 61] ఆడియో క్యాసెట్స్, 62] క్యాసెట్ రికార్డింగ్ సెంటర్, 63] ఓల్టేజ్ స్టెబిలైజర్స్, 64] బూస్టర్స్ తయారీ, 65] ఎలక్ట్రానిక్ గ్యాస్ లైటర్స్ తయారీ.

కొన్ని రసాయనిక పరిశ్రమల జాబితా :

66] క్రొవ్వొత్తులు. 67] సిరాలు, 68] ఫినాయిల్, 69] బూట్ పాలిష్లు, 70] క్లీనింగ్ పౌడర్, 71] సబ్బులు, డిటర్జంట్ పౌడర్, 72] నెయిల్ పాలిష్లు. 73] డెట్టాల్, 74] ఆఫీస్ గమ్, 75] స్నోలు, పౌడర్స్, కాటుక, తిలకము వంటి అలంకరణ సామగ్రి, 76] చాక్ పీస్‌ల తయారీ, 77] సున్నపుబట్టి, 78] ప్లాస్టర్ ఆఫ్ పారిస్, 79] బలపాలు, 80] సిమెంట్ జాడీలు, తొట్టెలు, కుండీలు, హాలోబ్రిక్స్ వగైరా, 81] బూట్లను పాలిష్ పట్టి, పాలిష్ బూట్ల తయారు చేయడము, 82] స్టిక్కర్స్, 83] పెన్సిల్స్, 84] సోఫా సెట్స్, 85] ఉప్పు, 86] జెమ్ క్లిప్స్, గుండు సూదులు, ట్యాగ్స్ వగైరా, 87] బీడీలు, చుట్టల తయారీ, 88] పళ్ళపొడులు, దిశ్శ తయారీ, 89] బ్రాసరీలు, శానిటరీ నాప్‌కిన్స్, 90] శాక్సఫాల్స్; 91] నూనెగానుగ.

కొన్ని సర్వీసింగ్ యూనిట్ల జాబితా :

92] స్ప్రే పెయింటింగ్, 93] టైలరింగ్, ఎంబ్రాయిడరీ, 94] బ్యాటరీ చార్జింగ్, 95] గాలిమిషన్, 96] వెల్డింగ్, 97] ఫోటో స్టూడియో, 98] క్లినికల్ లేబొరేటరీ, 99] ఫ్యాన్స్, కూలర్స్; ఫ్రిజ్‌ల రిపేరింగ్స్, 100] టైర్ రీట్రేడింగ్, 101] ట్రాక్టర్ దమ్ము చక్రాలు, నాగళ్ళ ట్రక్స్ తయారు చేసే వర్క్‌షాప్.

ఇతర పరిశ్రమల జాబితా :

102] బేకరి, 103] వక్కపొడి, 104] ఐస్‌లు, ఐస్‌క్రీమ్‌లు, 105] చిప్స్, వడియాలు, అప్పడాలు; 106] పచ్చళ్ళు, 107] పాప్ కార్న్, 108] పంచదార బిళ్ళలు, చాక్‌లెట్స్, 109] స్వీట్‌హోమ్

110] ఫ్రూట్ జ్యూస్, జామ్ స్క్వాష్‌లు; 111] కూల్‌డ్రింక్ షాప్, 112] షూ మార్ట్స్, 113] బుక్స్ లెండింగ్ లైబ్రరీ, 114] వీడియో క్యాసెట్ లైబ్రరీ, 115] వీడియో పార్లర్, 116] సెలూన్, 117] మైక్ సెట్స్, 118] మెటల్ స్టోర్స్, 119] ఇస్త్రీ దుకాణము, 120] నర్సరీ, 121] మిల్క్ ప్రొడక్ట్స్ : పక్షులు, జంతువులు, పురుగుల పెంపకము.

**గ్రామోదయ పథకము- దరఖాస్తు ఫారమ్ వివరాలు :**

సాధారణముగా ప్రింటెడ్ ధరఖాస్తు ఫారాలను ప్రైవేట్ సంస్థలు, టైప్ ఇన్‌స్టిట్యూట్‌లు తయారు చేసి అమ్ముతాయి. "జనప్రియ పబ్లికేషన్స్, తెనాలి" వారు కూడా ఈ ఫారాలు తయారుచేసి, **A.P.** లోని- అన్ని R.T.C. బస్ స్టేషన్ బుక్ స్టాల్స్‌కి సప్లై చేస్తారు. (తెల్ల కాగితముపై వ్రాసి కూడా దరఖాస్తు చేసికోవచ్చు) ఇవిగో ఆ వివరాలు :

**గ్రామోదయ పథకము దరఖాస్తు ఫారమ్**

1. అభ్యర్థి పేరు .... .... ....
2. తండ్రి/భర్త/సంరక్షకుని పేరు .... .... ....
3. పూర్తి చిరునామా (పిన్‌కోడ్‌తో సహా) .... .... ....

.... .... .... .... .... ....

.... .... .... .... .... ....

4. పుట్టిన తేది, వయస్సు (డేట్ ఆఫ్ బర్త్ గల సర్టిఫికెట్ జతపరచాలి).

.... .... .... .... .... .... ....

5. సామాజిక హోదా : ST|SC|BC|OBC వగైరా .... ....

(సంబంధిత సర్టిఫికెట్ జతచేయాలి.)

6. అభ్యర్థి, కుటుంబ సభ్యుల ప్రస్తుత ఆదాయ వివరాలు .... ....

| నం. | పేరు | వయస్సు | బాంధవ్యము | ముఖ్యవృత్తి | ఆదాయము | స్థిరాస్తి విలువ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | | | | | | |
| 2. | | | | | | |
| 3. | | | | | | |

7. విద్యార్హతలు .... .... .... .... ....

అనుభవము .... .... .... .... ....

శిక్షణ పొందిన కాలము .... .... ....

8. CB. (RRB)/కోపరేటివ్/ప్రభుత్వ డిపార్ట్‌మెంట్ (సంస్థ) ద్వారా

తీసికొన్న అప్పు (ఋణము) విలువ .... .... .... ...

అప్పు తీసికొన్న కారణము .... .... .... .... ....

అప్పు తీసికొన్న తేది .... .... .... .... ....

ధరఖాస్తు చేసే నాటికి ఇంకా తీర్చవలసిన అప్పు .... ....

9. ఎన్నిక చేసికొన్న పరిశ్రమ .... .... .... ....

10. అప్పు ఇచ్చే బ్యాంక్ .... .... ....

11. అవసరమయ్యే పెట్టుబడి .... .... ....

12. ఇతర వివరాలు .... .... .... ....

హామీ : పైన నేను తెలిపిన వివరాలు నిజమైనవేనని పూర్తి విశ్వాసముతో తెలియజేస్తున్నాను. నాకు తెలిసినంత వరకు ఇవి నిజమైనవి. వాటిలో అసత్యమున్నా, నిరాధారమైనవని తేలినా చట్టబద్ధమైన శిక్షకు బద్ధుడను.

ది........... అభ్యర్థి సంతకము ..........................

పూర్తి చేసిన పై అప్లికేషన్ ఫారమ్‌ను స్వంత చిరునామా గల రెండు కవర్స్ (స్టాంప్‌లు అంటించినవి)తో బాటు ఈ చిరునామాకు పంపాలి. "జనరల్ మేనేజర్, జిల్లా పరిశ్రమల కేంద్రము, ... ... ... ... ... ... ... జిల్లా"

ఈ చిరునామాకే పంపవలసిన ఇతర ఫారములు రెండు గలవు. అవి 1) మార్జిన్ మనీ లోన్ అప్లికేషన్, 2] అభ్యర్థి బయోడేటా ఫారమ్.

## 1. మార్జిన్ మనీ లోన్ దరఖాస్తు

1. దరఖాస్తుదారుని పూర్తి పేరు (తండ్రి పేరుతో సహా) .... ....

.... .... .... .... .... .... .... ....

2. వాటాదారులు ఉన్నారా ? .... .... ....
ఉంటే వారి పేర్లు నివాసము .... .... ....
.... .... .... .... ....
3. పరిశ్రమ నెలకొల్పే ప్రాంతము .... .... ....
4. పుట్టినతేది, వయస్సు .... .... .... ....
5 పుట్టిన ఊరు .... .... .... ....
6. కులము .... SC/ST/BC తదితర రిజర్వేషన్స్)
(అభ్యర్థులు కులధృవీకరణ పత్రము జత చేయాలి.
7. విద్యార్హతలు : (సంవత్సరాల వారీగా ఉత్తీర్ణత వివరాలు) .... ....
.... .... .... .... .... ....
.... .... .... .... ....
8. సాంకేతిక విద్యార్హతలు (సంవత్సరాల వారీగా ఉత్తీర్ణత వివరాలు)
.... .... .... (సర్టిఫికెట్ కాపీలు జత చేయాలి.)
9. పరిశ్రమ స్వభావము .... .... (సేవా కేంద్రము/వ్యాపార కేంద్రము)
10. మార్జిన్ మనీకి కావలసిన అప్పు మొత్తము .... .... ....
11. తేది లోపల/ఎంతకాలము వఱకు అప్పుకావాలి? .... ....
12. ఆస్తుల వివరాలు .... .... .... ....
13. అప్పుకు బాధ్యత వహించు వ్యక్తులు 1) .... .... 2) ............
తేది : .... .... హామీదారుల సంతకాలు : 1) .... .... .... ........
2) .... .... .... .... .... .... అభ్యర్థి సంతకము

## 2. అభ్యర్థి బయోడేటా ఫారమ్

1. పరిశ్రమ పేరు, నెలకొల్పు ప్రాంతము .... .... ....
2. అభ్యర్థి పూర్తి పేరు (ఇంటి పేరుతో సహా) .... .... ....
3, పుట్టిన ఊరు .... .... .... .... .... ....

4. పూర్తి విలాసము (అడ్రస్) .... .... ....

.... .... .... .... .... ....

5. పుట్టినతేది, వయస్సు .... .... .... .... ....

6. తండ్రి పేరు .... .... .... .... .... ....

7. శాశ్వత పూర్తి చిరునామా .... .... ....

.... .... .... .... ....

8. సంప్రదించవలసిన పోస్టల్ అడ్రస్ .... .... ....

.... .... .... .... .... ....

9. టెలిఫోన్ నం. .... .... .... ....

10. విద్యార్హతలు .... .... (సర్టిఫికెట్ కాపీలు జతపఱచాలి.)

11. ప్రస్తుత చిరునామా .... .... ....

12. అనుభవము .... .... .... (సర్టిఫికెట్ కాపీలు జతపఱచాలి.)

13. ప్రస్తుత వ్యాపకము (హోదా, జీతము వివరాలు కూడా) .... ....

14. ఇదివరలో SFC లేదా ఇతర ఆర్థిక సంస్థల నుండి అప్పు తీసి కొన్నారా? తీసికొంటే ఆ వివరాలు .... ... .... ....

15. కుటుంబ సభ్యుల వివరాలు .... .... .... .... ....

.... .... .... .... .... ....

16. ఆరోగ్య వివరాలు .... .... .... .... ....

17. బ్యాంక్‌లకు కట్టవలసిన అప్పు మొత్తాలు .... .... ....

18. భాగస్థులు .... .... .... .... .... ....

19. కోర్ట్ కేస్‌లుంటే ఆ వివరాలు, బకాయిల వివరాలు .... ....

20. ఆదాయ వివరాలు .... .... .... .... .... ....

21. అభ్యర్థి స్థిర-చరాస్తుల వివరాలు (డాక్యుమెంట్స్ ఉంటే జత పఱచాలి)

22. నగదు రూపములో ఉన్న ఆస్తి వివరాలు .... .... ....

హామీ పత్రము : పైన నేను తెలిపిన వివరాలు నిజమైనవేనని పూర్తి విశ్వాసముతో తెలియచేస్తున్నాను. నాకు తెలిసినంత వఱకు ఇవి నిజ

మైనవి. వాటిలో అసత్యమున్నా, నిరాధారమైనవని తేలినా చట్టబద్ధమైన శిక్షకు బద్ధుడను.

తేది .... .... .... అభ్యర్థి సంతకము .... ....

గమనిక : దరఖాస్తునకు రెండు రూపాయల కోర్ట్ ఫీ స్టాంప్ అంటించాల.

# స్టేట్ ఫైనాన్స్ కార్పొరేషన్స్

ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్స్ కార్పొరేషన్ దీర్ఘకాలిక ఋణాలను స్థలము, భవనము, యంత్రాల రూపములో స్థిరాస్తులను ఏర్పాటు చేసి కొనేందుకు ఇస్తుంది. అంతేకాక ఇంతకుముందే ఏర్పఱచుకొన్న పరిశ్రమ లను విస్తరించు కొనుటకు, ఆధునీకరణ చేసికొనుటకు కూడా ఋణాలను వర్కింగ్ క్యాపిటల్‌గా ఇస్తుంది. రాష్ట్ర ఆర్థిక సంస్థలోని కొన్ని పథకాల వివరాలు : 1] ఆధునీకరణ, 2] ఖాయిలాపడిన పరిశ్రమల పునరుద్ధరణ, 3] పరికరాలు, 4] హోటల్ నిర్మాణము, 5] హాస్పటల్స్ నిర్మాణము, 6] డాక్టర్లకు వైద్య పరికరాలు, 7] గనులు, 8] రవాణా సాధనాలు, 9] వే-బ్రిడ్జి, 10] ట్రాక్టర్స్.

ప్రతి జిల్లాలోనూ ఉన్న రాష్ట్ర ఆర్థిక సంస్థ కార్యాలయాలలో సంప్రదించి ఋణపరిమితి గ్యారంటీ తదితర వివరాలు తెలిసికోవచ్చును. లేదా హైదరాబాద్‌లోని ప్రధాన కార్యాలయములో అడిగి తెలిసికోవచ్చును.

—ఆయా కార్యాలయాల అడ్రస్‌లు—

1] డెవలప్‌మెంట్ డిపార్ట్‌మెంట్,
ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,
5-9-194, చిరాగ్ అలీలేన్, హైదరాబాద్—500 001.

2] క్షేత్ర కార్యాలయాలు-వాటి పరిధులు :

a] ఒంగోలు- ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్సియల్ కార్పొరేషన్,
H-6, శ్రీ లక్ష్మీ నరసింహ భవన్ (ఫోన్ నం. : 3029),

రిగ్స్ ఆఫీస దగ్గఱ, లాయర పేట,
ఒంగోలు-523 002 (ప్రకాశం జిల్లా).

b] విజయనగరం- ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,
గ్రౌండ్ వాటర్ డిపార్ట్‌మెంట్ ఎదుట,
గోపాల్‌నగర్, సింథటిక్ ప్లైవుడ్స్,
వైజాగ్ రోడ్, విజయనగరం-531 203.

c] మహబూబ్ నగర్- ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,
8-3-48/A, టీచర్స్ కాలనీ (ఫోన్ నం. : 2805),
R.D.O. ఆఫీస్ దగ్గఱ, మహబూబ్ నగర్—509 001.

d] రామచంద్రాపురం-ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,
ప్లాట్ నం. : 18 (23-75), అశోక్‌నగర్ (ఫోన్ నం. : 451),
BHEL ఆక్సిలరీ ఇండస్ట్రియల్ ఎస్టేట్ ఎదుట,
రామచంద్రాపురం—500 032 (మెదక్ జిల్లా).

**3] శాఖా కార్యాలయాలు వాటి పరిధులు :**

a] విజయవాడ - ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,
పోస్టుబాక్స్ నం. : 760 (ఫోన్ నం. : 77762),
లబ్బీపేట, ఇండియన్ బ్యాంక్ వెనుక,
విజయవాడ-520 010.

b] గుంటూరు- ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,
5-87/100, సెకండ్‌లైన్, లక్ష్మీపురం (ఫోన్ నం. : 32885),
గుంటూరు—522 007.

c] ఏలూరు- ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,
4-13-9, అగ్రహారం (ఫోన్ నం. 21037),
ఏలూరు—534 001 (ప॥గో॥జిల్లా).

d] నెల్లూరు— (నెల్లూరు మఱియు ప్రకాశం జిల్లాలకు);
ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,

మునిసిపల్ పార్క్, మూలపేట (ఫోన్ నం. : 7393),
నెల్లూరు....524 003.

e] రాజమండ్రి- ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,
17-1-18/3, సీతంపేట (ఫోన్ నం. : 5399),
వేంకటేశం థియేటర్ దగ్గర, రాజమండ్రి-533 103 (తూ॥గో॥జిల్లా)

f] తిరుపతి- ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,
**P.B. NO.** 107 **LIC** ఆఫీస్ దగ్గర (ఫోన్ నం. : 2712),
నరసింహతీర్థం రోడ్, తిరుపతి-517 507 (చిత్తూరుజిల్లా)

g] విశాఖపట్నం- ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,
ప్లాట్ నం. : **A**-19, **A**, నార్త్ ఎక్స్టెన్షన్ లేఔట్,
**RTC** కాలనీ, సీతమ్మధార (ఫోన్ నం. : 64630),
విశాఖపట్నం- 530 013.

h] కర్నూలు- ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,
43/231, నరసింహారావు పేట (ఫోన్ నం. : 21056),
కర్నూలు-518 004.

i] కడప- ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,
1/73, F (6), ద్వారకా నగర్ కాలనీ (ఫోన్ నం. : 3421),
స్టేషన్ రోడ్, కడప—516 004.

j] వరంగల్ - ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,
5-11-45, నెయిమ్ నగర్ (ఫోన్ నం. : 7548),
హన్మకొండ- వరంగల్ —506 009.

k] ఆదిలాబాద్- ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,
4-5-56/2, బాలికల పాఠశాల ఎదుట (ఫోన్ నం. : 489),
బక్తాపూర్, ఆదిలాబాద్—504 001.

l] నిజామాబాద్-ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,
పోస్టుబాక్స్ నం. : 318, సుభాష్‌నగర్ (ఫోన్ నం. 21287),
**Z.P.** ఆఫీస్ దగ్గర, నిజామాబాద్—503 003.

m] కరీంనగర్ - ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,
2-10-15/2, మకరంపురా (ఫోన్ నం. : 2962),
దన్‌గర్‌వాడి, కరీంనగర్....505 002

n] శ్రీకాకుళం- ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,
ప్లాట్ నం. 36, సరస్వతి టాకీస్ ఎదుట (ఫోన్ నెం. : 593)
ప్రకాశ్‌నగర్, శ్రీకాకుళం—532 001.

o] అనంతపురం- ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,
2-2, ఫస్ట్‌రోడ్, న్యూటౌన్ (ఫోన్ నం. : 3421),
అనంతపురం —15 004.

p] నల్లగొండ- ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,
వార్డ్ నం. 6, బ్లాక్ నం. 1, బైవాడ (ఫోన్ నం. : 221),
రాంగిరి ఏరియా, నల్లగొండ—508 002.

q] ఖమ్మం- ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,
6-2-107, జమ్మిబండ రోడ్ (ఫోన్ నం. : 8121)
Z.P. క్వార్టర్స్ వెనుక, ఖమ్మం- 507 002.

r] రంగారెడ్డి-1- (రంగారెడ్డి ఇండస్ట్రియల్ ఏరియా)
ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్),
15-8-32, చిరాగ్ ఆలీలేన్, (ఫోన్స్ : off. 231473,
Res. 240582, హైదరాబాద్-500 001.

s] రంగారెడ్డి-2-(రంగారెడ్డి రూరల్, మహబూబ్‌నగర్,)
హైదరాబాద్ మరియు మెదక్ జిల్లాలు,
ఆంధ్రప్రదేశ్ స్టేట్ ఫైనాన్షియల్ కార్పొరేషన్,
5-8 342, చిరాగ్‌ఆలి లెన్ (ఫోన్స్. : 237548, 237549),
హైదరాబాద్-500 001.

## ప్రత్యేక ఉపాధి పథకము

ఈ పథకము 1980-81 వ సంవత్సరము నుండి ప్రారంభించబడినది. ఇది షెడ్యూల్డ్ కులాలు, షెడ్యూల్డ్ తెగలు, వెనుకబడిన

తరగతులు, ఆర్థికముగా బలహీన వర్గాలకు చెందిన ఔత్సాహికులైన అభ్యర్థుల సౌకర్యార్థము ఈ పథకము నిర్దేశించబడినది. ఈ పథకము క్రింద 50,000 రూ॥లకు మించని ఋణము ఇస్తారు. ఇందులో 20% వఱకు మార్జిన్ మనీగా ఇస్తారు. ఈ మార్జిన్ మనీపై 11 శాతము వడ్డీ వసూలు చేస్తారు. అభ్యర్థులు పరిశ్రమ స్థాపించుటకు అయ్యే ఖర్చులో 5% తప్పనిసరిగా పెట్టుబడి పెట్టాలి.

## ట్రైనింగ్ ఆఫ్ రూరల్ యూత్ ఫర్ సెల్ఫ్ ఎంప్లాయ్‌మెంట్ (ట్రైసెం.)

ఈ పథకము 15-8-1979 నుండి ప్రారంభించారు. జిల్లా గ్రామీణాభివృద్ధి సంస్థ ద్వారా ఈ కార్యక్రమాన్ని అమలు పఱుస్తున్నారు. గ్రామీణ యువతలో అవసరమైన నైపుణ్యాన్ని కల్పించి, స్వయంఉపాధి పొందేలా చేసి, దారిద్ర్యాన్ని రూపుమాపుట ఈ పథక లక్ష్యము.

**అభ్యర్థుల ఎంపిక :** జిల్లా గ్రామీణాభివృద్ధి సంస్థ, జిల్లా పరిశ్రమల కేంద్రము, ఆయా మండలాభివృద్ధి అధికార్లతో కూడిన అధికార బృందము అర్హులైన అభ్యర్థులను ఎంపిక చేస్తుంది.

అర్హతలు :

1] అభ్యర్థి గ్రామీణ ప్రాంతానికి చెందినవాడై ఉండాలి.

2] దారిద్ర్య రేఖకు అడుగున ఉన్న కుటుంబాలకు చెందినవారు మాత్రమే ఈ శిక్షణ పొందుటకు అర్హులు.

3] వృత్తిపని వారి కుటుంబాలకు చెందినవారికి ప్రాధాన్యత ఇస్తారు.

4] షెడ్యూల్డ్ కులములు, షెడ్యూల్డ్ తెగలు మఱియు స్త్రీలకు ప్రాధాన్యత ఇస్తారు.

5] 18-35 సంవత్సరాల మధ్య వయస్సువారై ఉండాలి.

6] పూర్వానుభవము గల వారికి ప్రాధాన్యత ఉంటుంది.

7] విద్య : 10 వ తరగతి వఱకు చదువుకుంటే మంచిది.

విద్యుత్తో అవసరము లేని శిక్షణ : 1] పాదరక్షల తయారి, 2] తుంగ చాపల అల్లికము వంటివి.

అక్షరాస్యులు : తెలుగు చదవను, వ్రాయను తెలిసిన అక్ష రాస్యులకు- ఈ క్రింది వానిలో శిక్షణ లభిస్తుంది. 1] కొయ్యపని, 2] సెంట్రింగ్ రాడ్‌బెండింగ్ వంటి పనులు.

**8 వ తరగతి అర్హతలు :** 8 వ తరగతి చదివిన వారికి ఈ క్రింది వానిలో శిక్షణ లభిస్తుంది. 1] మోటార్ మెకానిజం 2] గ్రామీణ విద్యుద్దీకరణ, 3] మోటార్ రీవైండింగ్, 4] ఫిట్టర్ పని.

**10 వ తరగతి అర్హత :** 10 తవగతి చదివిన అభ్యర్థు లకు ఈ క్రింది వానిలో శిక్షణ లభిస్తుంది. 1] ముద్రణ, 2] టైప్, షార్ట్‌హాండ్, 3] T.V. సాంకేతిక పరిజ్ఞానము, 4] రేడియో సాంకేతిక పరిజ్ఞానము, 5] ఎయిర్స్ కండిషనింగ్, రిఫ్రిజిరేషన్.

**ముఖ్యాంశములు :**

1] శిక్షణా సమయములో అభ్యర్థులకు స్టైయిఫండ్ (ఉపకార వేతనము) ఇస్తారు.

2] శిక్షణను విజయవంతముగా పూర్తిచేసిన అభ్యర్థికి ఉచితముగా ౬00 రూ॥లు ఖరీదుకు మించని చేతి పరికరాలను ఇస్తారు.

3] ఖర్చులు, ముడి సరుకుల కొనుగోలు వంటి వాటి కోసము నెలకు 200 రూ॥ల వఱకు ఇచ్చే అవకాశము గలదు.

4] ఇతర వివరాలకు జిల్లా గ్రామీణాభివృద్ధి సంస్థను గాని, మండల అభివృద్ధి అధికారిగారిని గాని సంప్రదించవలెను.

5] జిల్లా గ్రామీణాభివృద్ధి సంస్థ పథకాలలో కొన్నింటిని ప్రక్క పేజీలో ఇవ్వడమైనది. వీటికి 3వ వంతు సబ్సిడీ లభిస్తుంది. మిగిలిన సొమ్మును బ్యాంక్‌ల ద్వారా ఋణాలను ఇప్పిస్తారు.

# పథకాల వివరాలు

| నం. | పథకము పేరు | యూనిట్ విలువ | సబ్సిడి షె॥ తె॥ | సబ్సిడి ఇతరులు |
|---|---|---|---|---|
| 1 | పాడి బఱ్ఱెలు లేక ఆయిల్ ఇంజన్ | 8,000 | 4,000 | 2,666 |
| 2 | బండి ఎద్దులు | 8,300 | 4,150 | 2,766 |
| 3 | గొఱ్ఱెలు | 6,400 | 3,200 | 2,133 |
| 4 | పందులు | 5,300 | 2,650 | 1,766 |
| 5 | తేనెటీగల పెంపకము | 3,000 | 1,500 | 1,000 |
| 6 | నోట్ పుస్తకాల తయారీ | 6,000 | 3,000 | 2,000 |
| 7 | కూరగాయల పెంపకము | 6,000 | 3,000 | 2,000 |
| 8 | కరెంట్ మోటార్ | 7,000 | 3,500 | 2,333 |
| 9 | బావి, మోటార్ లేదా ఇంజన్ | 26,400 | 13,200 | 8,000 |
| 10 | క్షౌరశాల | 6,500 | 3,275 | 2,183 |
| 11 | మైక్ సెట్ | 8,850 | 4,425 | 2,950 |
| 12 | వెట్ గ్రైండర్ | 6,560 | 2,825 | 1,883 |
| 13 | ఫోటోగ్రఫీ లేక పచారీ దుకాణము | 10,000 | 5,000 | 3,000 |
| 14 | ఆటో రిక్షా | 33,900 | 5,000 | 3,000 |
| 15 | ఎద్దులు, టైర్ బండి | 12,000 | 5,000 | 3,000 |
| 16 | సైకిల్ షాప్ | 7,800 | 3,900 | 2,600 |
| 17 | లాండ్రి షాప్ | 2,700 | 1,350 | 900 |
| 18 | వెల్డింగ్ షాప్ | 19,000 | 5,000 | 3,000 |
| 19 | నేతపని | 5,000 | 2,500 | 1,166 |
| 20 | టీస్టాల్ లేక చెప్పులు కుట్టుట | 4,800 | 2,400 | 1,600 |
| 21 | గాజుల వ్యాపారము | 4,000 | 2,000 | 1,333 |
| 22 | స్వీట్ షాప్ | 13,000 | 5,000 | 3,000 |
| 23 | సోడా షాప్ | 7,450 | 3,725 | 2,483 |
| 24 | కూల్ డ్రింక్ షాప్ | 9,000 | 4,500 | 3,000 |

| నం. | పథకము పేరు | యూనిట్ విలువ | సబ్సిడి షె॥ తె॥ | సబ్సిడి ఇతరులు |
|---|---|---|---|---|
| 25 | మొబైల్ లైబ్రరీ | 8,400 | 4,200 | 2,800 |
| 26 | తోపుడు బండి వ్యాపారము | 4,500 | 2,250 | 1,500 |
| 27 | జనతా హోటల్ | 8,500 | 4,250 | 2,833 |
| 28 | బట్టల దుకాణము | 9,640 | 4,280 | 3,000 |
| 29 | మాంసము అంగడి | 6,000 | 3,000 | 2,000 |
| 30 | బుక్ షాప్ | 10,000 | 5,000 | 3,000 |
| 31 | కొలిమి పని | 6,800 | 3,400 | 2,266 |
| 32 | వేరుశనగపప్పు యంత్రము | 10,000 | 5,000 | 3,000 |

# పరిశ్రమను ఎలా నెలకొల్పాలి?

ముందు ఎలాంటి పరిశ్రమను ప్రారంభించాలో ఒక స్పష్టమైన అవగాహనకు రావాలి. ఆ పరిశ్రమను నడపగలనన్న ధైర్యము, ఆత్మ విశ్వాసము ఏర్పడిన తరువాత జిల్లా పరిశ్రమల కేంద్రానికి స్వయముగా వెళ్ళి వారిచ్చే అప్లికేషన్ ఫారమ్‌ను తీసికొని, తగిన డబ్బును చలానా కట్టి- పూర్తిచేసిన అప్లికేషన్ ఫారమ్‌తో చలానా రశీదును జతపరచి; స్మాల్ స్కేల్ ఇండస్ట్రీ (చిన్న తరహా పరిశ్రమల) విభాగములో రిజిస్ట్రేషన్ చేయించాలి. పరిశ్రమకు కావలసిన యంత్రపరికరాల కోసము : స్టేట్ ఫైనాన్స్ కార్పొరేషన్ (రాష్ట్ర ఆర్థిక సంస్థ), నేషనల్ స్మాల్ స్కేల్ ఇండస్ట్రీస్ కార్పొరేషన్ (జాతీయ చిన్న తరహా పరిశ్రమల సంస్థ), ఖాదీకమీషన్‌లు అప్పులిస్తాయి. పరిశ్రమల నిర్వహణకు కావలసిన (వర్కింగ్ కాపిటల్ డబ్బు)ను జాతీయ బ్యాంక్‌లు సమకూరుస్తాయి. ఆయాకులాల వారికి ఎస్.సి., ఎస్.టి., కార్పొరేషన్‌లు, జిల్లా పరిశ్రమల సెట్విన్ వంటి సంస్థలు మార్జిన్ మనీని సమకూరుస్తాయి.

గ్రామాలలోని నిరుద్యోగులైన యువతీయువకులు స్వయముగా పరిశ్రమలను ప్రారంభించేందుకు ఈ దిగువ పథకాలను ప్రభుత్వము ప్రారంభించినది.

1] గ్రామోదయ పథకము (నిరుద్యోగ ఆర్థిక సహాయ పథకము)
2] గ్రామీణ కుటీర పరిశ్రమల పథకము.
3] చిన్న తరహా పరిశ్రమల (స్మాల్ స్కేల్ ఇండస్ట్రీస్) పథకము.
4] వ్యవసాయాధార పరిశ్రమల పథకము.
5] ఖాదీ పరిశ్రమల పథకము.

ఈ పథకాలను సక్రమముగా ఉపయోగించుకొంటే ప్రతి ఒక్కరికీ ఉద్యోగము కల్పించే బాధ్యత ప్రభుత్వానికి కొంత మేరకు తగ్గుతుంది. "స్వయం ఉపాధి" పథకాల అమలులో కేరళ ప్రథమ స్థానములో ఉన్నది. బహుశా దీనికి కారణము ఈ రాష్ట్రములో ఉన్న అత్యధిక శాతము ప్రజలు అక్షరాస్యులు అగుటయే కావచ్చు. ఐతే మన రాష్ట్రములో స్వయం ఉపాధి కల్పనా రంగములో ఆఱవ స్థానములో ఉన్నది.

గ్రామోదయ పథకము గాని మరే ఇతర పథకములు గాని చేపట్టి, ఋణ సహాయముతో పరిశ్రమను ప్రారంభించే వారికి కొన్ని సమర్థతలు, వసతులు ఉండుట చాలా అవసరము. అవి : 1] ఒక పరిశ్రమను ఎన్నుకొన్నపుడు ఆ పరిశ్రమ ఎడల పూర్తి అవగాహన, కష్ట నష్టాలు, క్రొత్తగా తలయెత్తెడి సమస్యలు, నిర్వహణ సామర్థ్యము కలిగి ఉండాలి.

2] సాంకేతిక నైపుణ్యము కలిగియుండి, అవసరమైన సాంకేతిక శిక్షణను- తన సిబ్బందికి ఇచ్చే సామర్థ్యము పూర్తిగా కలిగి ఉండాలి.

3] తాను ఉత్పత్తి చేసిన వస్తువులను తగినసంస్థల ద్వారా పంపిణీ

ఉండాలి. 6] రవాణా సౌకర్యాలు అధికముగా ఉన్న ప్రాంతము చూచుకోవాలి. 7] పబ్లిసిటీ తగినంతగా ఇచ్చుకోవాలి. 8] శిక్షణ గల సిబ్బంది ఎక్కువ కాలము పాటు సంస్థలో ఉండేలా చూచుకోవాలి. 9] సిబ్బందికి అవసరమైన శిక్షణను స్వయముగా గాని లేదా ఆంధ్రప్రదేశ్ ఇండస్ట్రియల్ టెక్నికల్ కన్సల్టెంట్ ఆర్గనైజేషన్ ద్వారాగాని, నేషనల్ స్మాల్ స్కేల్ ఇండస్ట్రీస్ ట్రైనింగ్ ఇన్స్టిట్యూట్ ద్వారాగాని, స్మాల్ స్కేల్ ఇండస్ట్రీస్ సర్వీసింగ్ ఇన్ స్టిట్యూట్ ద్వారాగాని, ప్రముఖ ప్రైవేట్ ఇండస్ట్రీస్ ద్వారాగాని ఇప్పించాలి. 10] సిబ్బంది శిక్షణా కార్యక్రమములకు-రాష్ట్ర ఆర్థిక సంస్థ, బ్యాంక్‌లు కూడా సహాయపడతాయి. 11] పరిశ్రమకు అవసరమైన ముడి పదార్థాలు స్థానికముగా, చౌకగా, విరివిగా లభ్యమయేటట్లు చూచుకొనుట చాల అవసరము. 12] నమ్మకమైన సిబ్బందిని సమకూర్చుకొనుట కూడా చాలా అవసరము. 13] పని గంటలు వృథా కాకుండా చూచుకోవాలి. 14] సిబ్బందితోగాని, సిబ్బందిలోగాని ఏర్పడ్డ సమస్యలను, తగాదాలను వెంటనే సామరస్య వాతావరణములో, విశాల దృక్పథముతో సంస్థకు నష్టము వాటిల్లని విధముగా పరిష్కరించాలి. 15] పూర్తి స్థాయిలో రికార్డ్ పుస్తకములను, లాభనష్టాల వివరాలను ఇతర పుస్తకాలను సమర్థవంతముగా నిర్వహిస్తూ, పరిశ్రమ పరిస్థితిని ఎప్పటికప్పుడు తెలిసికొంటూ, అవసరమైతే కొన్ని మార్పులు చేసికొంటూ ఉండుట చాల అవసరము.

## పలు పరిశ్రమల వివరాలు

పరిశ్రమలను ప్రధానముగా 3 రకములుగా విభజించవచ్చును. అవి 1] చిన్న పరిశ్రమ (టినీ ఇండస్ట్రీ), 2] స్మాల్ స్కేల్ ఇండస్ట్రీ, 3] అనుబంధ పరిశ్రమ.

**1) చిన్న పరిశ్రమ (టినీ ఇండస్ట్రీ) :** ఇలా వర్గీకరించబడిన పరిశ్రమలలోని ప్లాంట్ తదితర యంత్రాల మొత్తము విలువ

5 లక్షలకు మించదు: పరిశ్రమ నెలకొల్పబడ్డ ప్రాంతములోని జనాభా 50,000కు మించకూడదు.

**2) స్మాల్ స్కేల్ ఇండస్ట్రీ :** 60 లక్షల రూపాయల వరకు పెట్టుబడి పెట్టిన పరిశ్రమను "స్మాల్ స్కేల్ ఇండస్ట్రీ"గా పిలువవచ్చును.

**3) అనుబంధ పరిశ్రమ :** ప్రధాన పరిశ్రమకు కావలసిన చిన్న చిన్న అవసరాలను, విడిభాగాలను, శుద్ధిచేసిన లేదా సంస్కరింపబడిన వస్తువులను తయారు చేయుటకు ఉపయోగపడే పరిశ్రమలను అనుబంధ పరిశ్రమలుగా పేర్కొనవచ్చు. అనుబంధ పరిశ్రమలలో ఉత్పత్తులు కొంతమేరకే తయారౌతాయి. మిగిలిన పని ప్రధాన పరిశ్రమలో పూర్తి చేసి-వస్తువును మార్కెట్‌కు విడుదల చేసేందుకు రెడీ చేస్తారు.

## మహిళలకు పరిశ్రమ స్థాపనలో గల అవకాశాలు

దేశములో పురుషుల జనాభాతో సమానముగా స్త్రీల జనాభా కూడా గలదు. నిరుద్యోగులు అనగానే మనకు పురుషులు మాత్రమే పరిగణనలోనికి వస్తారు. స్త్రీలు మన దృష్టికిరారు కాని, పురుషులతో సమాన ప్రతిభ గల స్త్రీలకు కూడా ఉపాధి అవకాశాలు కావాలి. నేటి సామాజిక, సాంఘిక, ఆర్థిక పరిస్థితుల దృష్ట్యా ఇది చాల అవసరము. పని చేయగల సమర్థత ఉండి- ఉపాధి లేక ఇబ్బందిపడే వారంతా నిరుద్యోగులే. చదువు కొన్నవారేగాక చదువులేని వారిని కూడా నిరుద్యోగుల క్రిందకే తీసుకురావాలి. ఈ అభిప్రాయముతోనే మన ప్రభుత్వము స్త్రీలకు ప్రత్యేకముగా ఉపాధి అవకాశాలు కల్పించాలనే కృత నిశ్చయముతో కృషి చేస్తున్నది.

**స్టేట్ బ్యాంక్ ఆఫ్ ఇండియా వారి "స్త్రీ శక్తి పథకము" :**

వివరాలు : ఈ పథకము క్రింద చిన్న చిన్న వ్యాపార సంస్థలకు ఋణ సహాయము లభిస్తుంది. ఈ సంస్థ స్త్రీ (ల) యాజమాన్యము క్రింద అధిక సంఖ్యాకులైన స్త్రీలు ఉపాధి పొందుతూ ఉండాలి. 51% మించిన పెట్టుబడి పెట్టి ఉండాలి. వ్యవసాయాధార పనులు, పరిశ్రమలకు

కూడా ఈ పథకము క్రింద ఆర్థిక సహాయము లభిస్తుంది. అనేక రాయితీలు కూడా లభిస్తాయి. పూర్తి వివరాలకు "స్టేట్ బ్యాంక్"ని సంప్రదించవచ్చును. స్త్రీ శక్తి పథకము క్రింద ఎంపికైన మహిళలకు స్టేట్ బ్యాంక్ ఆఫ్ ఇండియా వారి స్టాఫ్ శిక్షణా కాలేజ్‌లో వారు ఎన్నుకొన్న ప్రాజెక్ట్‌ను బట్టి 4 నుండి 8 రోజులు శిక్షణ ఇవ్వబడుతుంది. మహిళలకు బాగా అనుకూలమైనది- "టైలరింగ్". కొంత మంది స్త్రీలు కలసి ఒక చిన్న పరిశ్రమగా ప్రారంభిస్తే టైలరింగ్ చాల సౌకర్యముగా ఉంటుంది. ఈ చిన్న పరిశ్రమలో రెడీమేడ్ దుస్తులు, కాన్వెంట్ డ్రస్‌లు ఇతర ఐటమ్‌లు తయారుచేయవచ్చును. శిక్షణను కూడా ఇవ్వవచ్చును.

స్త్రీలకు ముఖ్యముగా దిగువ పేర్కొనబడిన చిన్న పరిశ్రమలు లేదా షాప్‌లు చాల అనువుగా ఉంటాయి. ఐతే ఇవి జనాభా అధికముగా గల నగరాలు, టౌన్స్‌లో లాభదాయకముగా ఉంటాయి. అవి :

1] **ఆటోమాటిక్ జిరాక్స్** : ఈ యూనిట్ విలువ సుమారు లక్ష రూపాయల వరకు ఉండవచ్చును. ఈ యూనిట్ వస్తువులను ఉత్పత్తి చేసి అమ్మకము చేయాలనే సమస్యకు తావివ్వదు. కేవలము సేవలను అందివ్వ గలిగితే చాలు. కనుక ఒక చోట స్థిరముగా ఉండి చేయగలిగే చక్కని పరిశ్రమగా దీనిని పేర్కొనవచ్చును.

2] **పొటాటో చిప్స్** : ఈ యూనిట్ విలువ సుమారు 50,000 రూపాయల వరకు ఉంటుంది. చిప్స్ రుచిగా, ఆధునికముగా అందమైన ప్యాకింగ్‌లో ఉంటే మంచి డిమాండ్ ఉంటుంది. మంచి చిప్స్ తయారీకి నాణ్యమైన తాజా ముడి సరుకులు వాడవలసి ఉంటుంది. చిప్స్‌కు తక్కువ రేట్‌లో విస్తృత ప్రచారము కల్పించాలి.

3] **కాఫీ గ్రైండింగ్** : మొత్తము పెట్టుబడి సుమారు 15,000 రూపాయలు మాత్రమే. నాణ్యమైన, రెడీమేడ్ తాజా సరకు తయారుచేసి కస్టమర్స్‌ను మెప్పించాలి. హోటల్స్ వారిని సంప్రదించి సరకు అమ్ముకోవచ్చును. ఈ యూనిట్‌తో బాటు నాణ్యమైన టీ పౌడి

కూడా అమ్మకొంటే చాల మంచిది. పెద్ద పెద్ద నగరాలు లేదా ఉత్పత్తి లేదా పంపిణి కేంద్రాల నుండి కాఫీగింజలను, టీ పొడిని కొనుగోలు చేసికొంటే మంచిది. టీ పొడి లీఫ్, బాల్స్ డస్ట్ రూపములో లభిస్తుంది. వీటన్నింటిని కొనుగోలు చేయాలి. కాఫీపొడి, టీ పొడి వివిధ బరువుల్లో అందమైన ప్యాకింగ్ చేసి అమ్మకోవచ్చును. బ్రాండ్ నేమ్‌ను ఎంచుకొని విస్తృత ప్రచారము కల్పిస్తే ప్రొడక్ట్స్ సులభముగా అమ్ముడయ్యే అవకాశ మున్నది.

**4] బేకరి :** బేకరీ యూనిట్‌కు సుమారు 30,000 రూపాయల నుండి ఎంతవఱకైనా పెట్టుబడి పెట్టి నడుపుకోవచ్చును. ఈ యూనిట్‌కు ఋణ సౌకర్యము లభిస్తుంది. శిక్షణ కూడా ఇస్తారు. ఈ కుటీర పరిశ్రమలో రుచికరమైన, నాణ్యమైన, తాజా సరకును తయారు చేస్తే బాగా అమ్ముడౌతుంది. పిండి, పంచదార, ఏలక్కాయలు, ఈస్ట్ వంటి ముడి పదార్థములను హోల్ సేల్‌గా కొనుగోలు చేస్తే మంచిది.

**5] బైండింగ్ & ఫైల్స్ మేకింగ్ :** ఈ యూనిట్‌కు లక్ష రూపాయల వఱకు ఋణము లభిస్తుంది. ఇందులో 20 వేలు మార్జిన్ మనీగా లభిస్తుంది. ఈ యూనిట్‌లో ప్రధానమైనది కటింగ్ మిషన్! నలుగురినీ విచారించి, మంచి కంపెనీకి చెందిన మిషన్‌ను కొనుగోలు చేయాలి. ఈ మిషన్ కొనుగోలు చేయుటలో మోసపోరాదు. ఈ యూనిట్‌లో చిన్న పిల్లలను చేర్చుకొని, వారికి పని నేర్పుతూ - పని చేయించాలి. చదువు కూడా చెప్పిస్తే వారికి న్యాయము చేసినట్లౌతుంది. దీనిపై వచ్చే ఆదాయముతో ప్రింటింగ్ ప్రెస్‌ను ఏర్పాటు చేసికోవచ్చు.

పైన వివరించిన యూనిట్స్ తేలికగా నిర్వహించదగినవి. లాభము కూడా బాగుగానే ఉంటుంది. నిర్వహణలో జాగ్రత్తగా ఉంటే ఈ యూనిట్‌లు జాగ్రత్తగా నడుస్తాయి. కనుక అంకిత భావముతో పనిచేయాలి. యజమాని కూడా పనివారితో బాటు కష్టించి పనిచేయుట వలన పరిశ్రమ వర్థిల్లుతుంది. పనివారితో చాల మర్యాదగా నడచుకోవాలి. పరిశ్రమ

నెలకొల్పుకొనే గృహముపై ఎక్కువ అద్దె పెట్టరాదు. పొదుపు పాటిస్తూ లాభనష్టాలను ఎప్పటికప్పుడు బేరీజు వేసికొంటూ ఉండాలి.

## పరిశ్రమల స్థాపనకు ప్రభుత్వ షెడ్స్

చిన్న పరిశ్రమల స్థాపనకు ప్రభుత్వము ఒకేచోట షెడ్స్ సముదాయము నిర్మించి ఇస్తుంది. ఈ షెడ్స్‌తోబాటు అన్ని వసతులు కల్పిస్తుంది. కార్మికులకు గృహవసతి కూడా కల్పిస్తుంది. షెడ్స్ కేటాయింపులో ఔత్సాహిక పారిశ్రామిక వేత్తలకు, టెక్నికల్ గ్రాడ్యుయేట్స్, హరిజనులకు, గిరిజనులకు, రిటైరైన ప్రభుత్వోద్యోగులకు ప్రాధాన్యత ఇస్తారు. వీటి కొనుగోలుకు జాతీయ బ్యాంక్‌లు ఋణ సౌకర్యము కల్పిస్తాయి. వడ్డీ 14 నుండి 16 శాతము వరకు చెల్లించాలి. వివరాలకు జిల్లా కేంద్రములో గల "ఆంధ్రప్రదేశ్ ఇండస్ట్రియల్ ఇన్-ఫ్రాస్ట్రక్చర్ కార్పొరేషన్" వారిని సంప్రదించవచ్చును.

## జిల్లా పరిశ్రమల కేంద్రాలు - విధులు

చదువుకున్న నిరుద్యోగులకు, వృత్తి కళాకారులకు ఉపాధిని కలుగ చేయుటకు జిల్లా పరిశ్రమల కేంద్రాలు సహాయపడతాయి. చిన్న చిన్న పరిశ్రమలకు మార్కెటింగ్ సదుపాయాలను కలుగ చేయడము, పరిశ్రమలకు అవసరమైన ముడి పదార్థములు సాఫీగా అందేటట్లు చూడడము, కేంద్ర రాష్ట్ర ప్రభుత్వాలు ఇచ్చే సబ్సిడీలను అందచేయడము, ఈ కేంద్రాల విధి. పరిశ్రమల అభివృద్ధికి తగిన సూచనలను కూడా ఇస్తుంది.

**ముఖ్య విధులు :**

1] పరిశ్రమకు కావలసిన యంత్ర సామగ్రిని సమకూర్చుకొనేందుకు తగిన సహకారాలను అందచేస్తుంది.

2] బ్యాంక్‌ల నుండి ఋణ సౌకర్యము కలిగించడానికి తగిన సిఫార్సులను ఆయా జాతీయ బ్యాంక్‌లకు చేస్తుంది.

3] సబ్సిడీ అవకాశాలను కల్పించే పలు ప్రభుత్వశాఖల నుండి తగినంత సహాయము పొందేటందుకు అవకాశములను కల్పిస్తుంది.

4] మార్కెటింగ్ వసతి, మౌలిక సౌకర్యాల కల్పనకు కృషి చేస్తుంది.

5] పరిశ్రమలకు సంబంధించిన ప్రాజెక్ట్ అంచనాలను రూపొందించుటలోను, వివిధ సాంకేతిక సంస్థల నుండి అనుమతి సంపాదించుటలోను, ఇతర లాంచనాలను పూర్తి చేయుటలోను ఈ కేంద్రాల అధికారులు సహాయము చేస్తారు.

**ఇతర వివరాలు :**

**1] నోడల్ ఏజన్సీలు :** జిల్లా కలెక్టర్ అధ్యక్షునిగాను, జిల్లా పరిశ్రమల కేంద్రము జనరల్ మేనేజర్- కన్వీనర్ సభ్యునిగా ఏర్పాటు చేయబడిన నోడల్ ఏజన్సీ ఔత్సాహికులైన వారికి సత్వర సహాయము అందిస్తుంది. ఇంకా ఇందులో సభ్యులుగా : రాష్ట్ర విద్యుత్ శక్తి బోర్డ్ ప్రతినిధి, వైద్య- ఆరోగ్యశాఖ ప్రతినిధి, మునిసిపాలిటి ప్రతినిధి, వాణిజ్యపన్నులశాఖ ప్రతినిధి, ఫ్యాక్టరీలు, బాయిలర్ శాఖ ప్రతినిధి ఉంటారు.

**2] ఔత్సాహిక సహాయ కేంద్రము :** ఈ కేంద్రములో అన్ని సహాయ, సౌకర్యాలు లభిస్తాయి. ఔత్సాహికులైన వారి సమస్యలను తెలిసికొని పరిష్కరిస్తుంది. లైసెన్స్‌లు, రిజిస్ట్రేషన్స్. సబ్సిడీ వంటి ప్రోత్సాహకాలను ఇప్పించుటలో ప్రధానపాత్ర వహిస్తుంది. పరిశ్రమాభివృద్ధికి ఏయే సంస్థల సహకారము అవసరమో తెలియచేసి, ఆయా సంస్థల సహకారాన్ని పొందేటట్లుగా పూర్తి సహాయము చేస్తుంది.

## పరిశ్రమల స్థాపనకు దరఖాస్తు చేసే పద్ధతి

ఒక పరిశ్రమ స్థాపించవలెనన్న - పలురకాల దరఖాస్తులు పెట్టుకోవాల్సి ఉంటుంది. దరఖాస్తు ఫారాలను తెల్లకాగితముపై కూడా వ్రాసి ఇవ్వవచ్చు లేదా ప్రభుత్వ సంస్థలే దరఖాస్తు ఫారాలను ఉచితముగాణ

పంపిణీ చేస్తాయి. దిగువ వివరించిన ప్రకారము నిర్ణీత దరఖాస్తులను తయారు చేసికోవచ్చును.

## 10 వ తరగతి, ITI అర్హత గల వారికి :

1. అభ్యర్థి పేరు .... .... .... .... ....
2. తండ్రి పేరు, వృత్తి .... .... .... ....
3. పూర్తి చిరునామా .... .... .... ....
4. పుట్టిన తేది, వయస్సు వివరాలు .... .... .... ....
5. విద్యార్హతలు (ఉత్తీర్ణత ఐన సంవత్సరము) .... .... ....
6. సాంకేతిక విద్యార్హతలు (ఉత్తీర్ణత ఐన సంవత్సరము) .... ....
7. పూర్వ అనుభవము ఉన్నదా ? .... .... ....
8. శిక్షణ పొందడము జరిగిందా ? (కాలపరిమితి వివరాలతో) .... ....
9. నిరుద్యోగిగా ఎంత కాలము ఉన్నారు ? .... .... ....
10. పరిశ్రమను నిర్ణయించుకొన్న ఎడల ఆ పరిశ్రమ పేరు .... ....
11. మీ కుటుంబ సభ్యులు ఎవరైననూ పరిశ్రమలో గాని, వ్యాపారములో గాని ఉంటే ఆ వివరాలు .... .... .... ....
12. అభ్యర్థికి ఎంత మొత్తము వరకు పెట్టుబడి పెట్ట గల స్థోమత ఉంది ? .... .... .... .... ....
13. అభ్యర్థి తండ్రి/సంరక్షకుని ఆస్తి వివరాలు .... .... ....
14. ఇతర వివరాలు : .... .... .... ....
15. అభ్యర్థికి తెలిసిన ఇద్దరు వ్యక్తుల పేర్లు, వారి వివరాలు

.... .... .... .... .... ....

తేది .... .... అభ్యర్థి సంతకము .... .... ....

—o—